

ビルトインコンロ

110-R820 型・110-R821 型
110-R822 型・110-R823 型

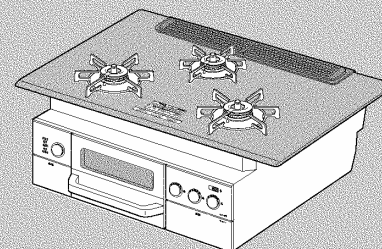
取扱説明書

保証書付

型式の呼び RHB71WGV

もくじ

●各部の名称	1～3
●機能と特長	4～7
●安全上のご注意	8～11
●準備をしましょう	12～15
●コンロの使いかた	16～28
●グリルの使いかた	29～43
●安全・便利機能を使いましょう	44～52
●点検・お手入れをしましょう	53～58
●故障かな？と思ったら	59～66
●停電時のご使用について	67
●別売部品のご紹介 / 交換部品	68
●アフターサービスは？ / 設置にあたって	69
●長期間使用しない場合	70
●寸法図	70
●仕様	70
●保証書	裏表紙



Si センサーコンロ

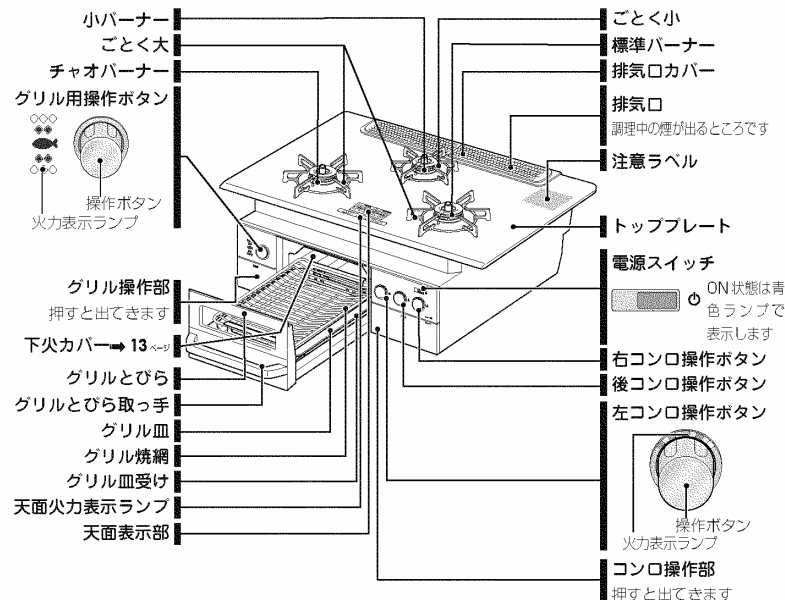
このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。

- ご使用前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。記載してある保証期間、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要なとなりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

大阪ガス

各部の名称

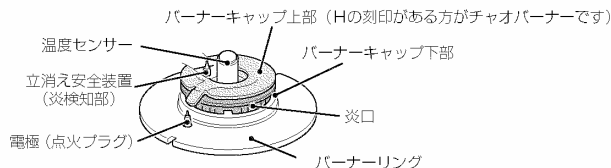
本体の名称



※図はチャオバーナーが左側のタイプです。チャオバーナーが右側のタイプは、チャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

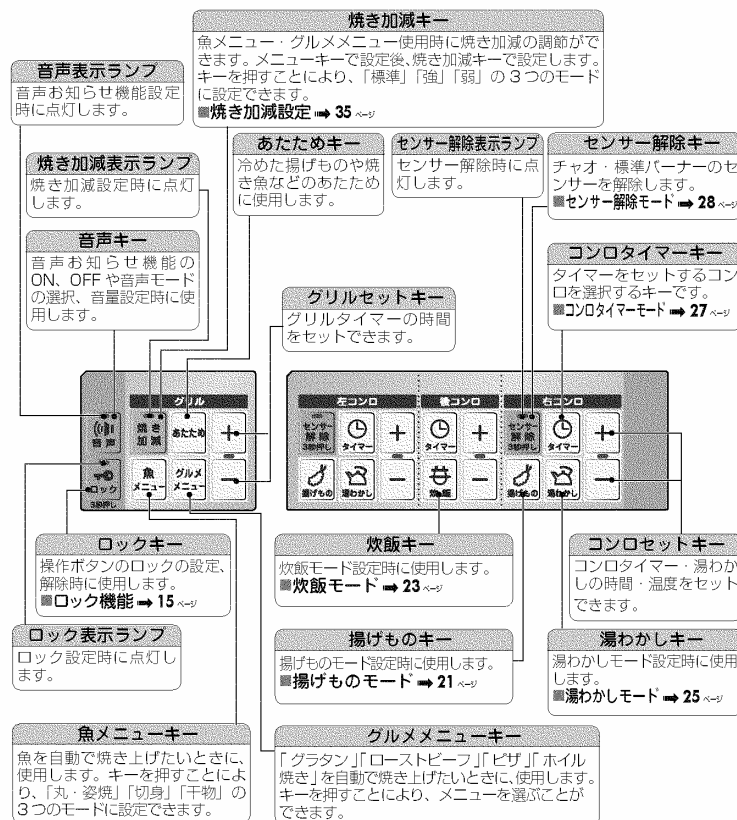
コンロ部の名称

バーナー（温度調節機能付）



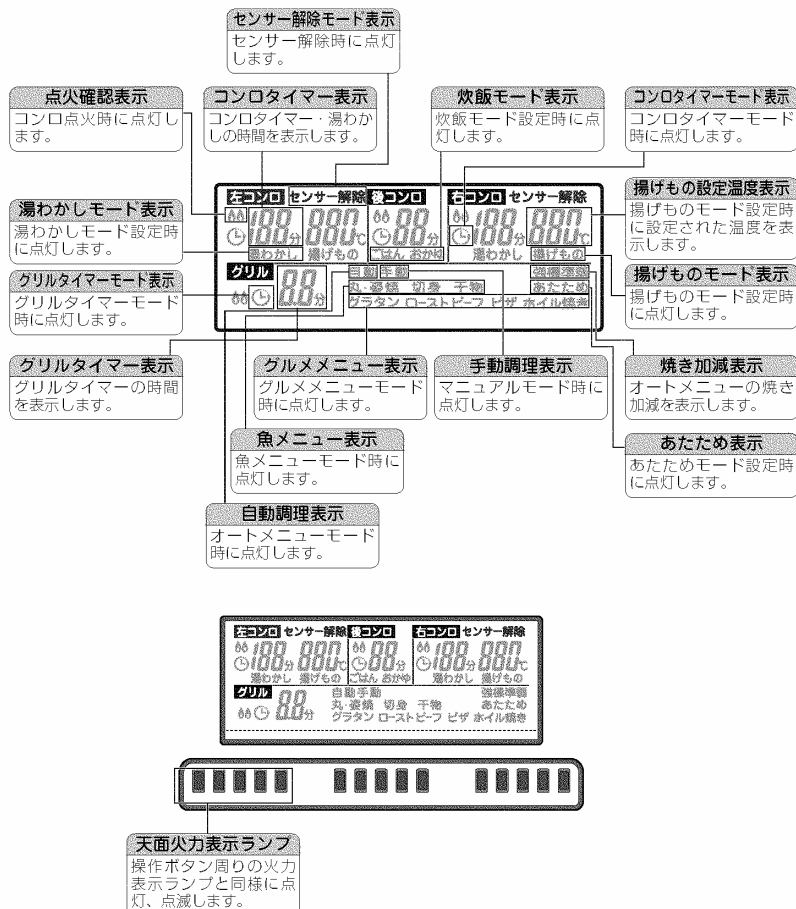
各部の名称

コンロ・グリル操作部の名称



各部の名称

天面表示部の名称



機能と特長

安全・便利機能のご紹介

❖ 電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 → 12 ページ

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態でも放置された場合、3分後*に自動的に電源が切れ、無駄な電力消費を抑えます。

*電源オートオフ時間を変更している場合は、設定した時間後に自動的に電源が切れます。(カスタマイズ機能 → 49 ページ)

❖ 誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ

ロック機能 → 15 ページ

電源スイッチの「入/切」以外の操作ができなくなり、お子様のいたずらなどを防止できます。

❖ 音声でコンロの状況をお知らせ

音声お知らせ機能 → 44 ページ

お好みに応じて音声キーで下記の3つのモードから選択できます。音量「大・中・小」も選択できます。「標準モード」……標準の「音声」モードです。安全機能のお知らせやネクストガイドをします。

「親切モード」……「標準」モードよりも更に多くの音声でお知らせしてくれます。「音声「切」モード」……ブザー音だけで音声はありません。
※購入時は音量「大」「親切」モードにセットされています。



❖ 震動を検知して自動消火

感震停止機能 → 50 ページ

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。



❖ 点火すると、自動的に換気を開始

レンジフード連動機能 → 51 ページ

ガス機器が点火するとレンジフードファンが自動的に運転し、消火すると約3分後に停止する機能です。
※指定のレンジフードとの組合せが必要です。

❖ 電源オートオフ時間やコンロ消し忘れ消火機能時間や感震停止機能を任意に設定

カスタマイズ機能 → 49 ページ

- 電源オートオフ時間：1～25分間で1分単位に設定できます。購入時は、「3分」に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間：「30分～120分」(チャオバーナー・標準バーナー・小バーナーすべて同じ時間)に設定できます。購入時は「120分」に設定されています。
- 感震停止機能：「on(設定)」、「of(解除)」に設定できます。購入時は、「on」に設定されています。

※この説明書では、電源オートオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間などは、購入時に設定されている時間。また、音声モードは「切」の状態でも説明しています。

コンロ安全機能

- ❖ 炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 → 63 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

- ❖ コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 → 63 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

すべてのバーナーは約 120 分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

- ❖ 調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 → 63 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

調理油が過熱されると、自動的に火力調節し、途中消火や発火を防ぎます。この状態が約 30 分間続くと自動消火します。



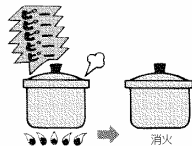
- ❖ なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 → 63 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつきはじめるとなべをいためる前に自動消火します。なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

※なべ底にこんぶや竹皮などをした調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



- ❖ 自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 → 16 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

焼きもの調理、炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに小火・大火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。この状態が 30 分以上続いた場合、または小火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。調理に支障があるときはセンサー解除モードをお使いください。

- ❖ なべの有無を自動で検知

鍋なし検知機能 → 19 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

なべをのせていないと点火しません。使用中、なべやフライパンを持ち上げると小火になります。また、なべをとったまま小火の状態が約 1 分間以上続くと、自動的に消火します。

- ❖ 安全機能を一時的に解除する

センサー解除モード → 28 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

- センサー解除モードで使用できる時間は 30 分です。
- なべなどの異常過熱を防止するため、小火・大火と自動的に火力を調節することがあります。

コンロ便利機能

- ❖ 設定した時間でコンロを自動消火

コンロタイマーモード → 27 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

設定時間になると、自動消火します。チャオバーナー・標準バーナーは 1 ～ 120 分、小バーナーは 1 ～ 90 分まで設定でき、設定時間になると自動消火します。

- ❖ 天ぷら油の温度を自動調節

揚げものモード（温度調節機能）→ 21 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに、油の温度を 130℃ ～ 220℃ 間で 10℃ 刻みで設定でき、設定温度に保つことができます。



- ❖ ごはんも、おかゆもコンロで炊ける

炊飯モード → 23 ページ

小バーナー

ごはん、おかゆの 2 つのモードに設定できます。別売の炊飯専用なべをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

- ごはんモード：水に浸しおきたお米を炊飯します。
- おかゆモード：米から作るおかゆです。土なべも使用できます。

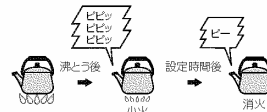
- ❖ 沸とうしたら小火になり保温

湯わかしモード → 25 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

お湯をわかすとき、保温モードに設定できます。

- 沸とうしたら小火になり、設定した時間だけ保温し、そのあと消火します。



沸とう後の小火の設定時間は 0 ～ 120 分まで設定できます。

機能と特長

グリル安全機能

❖ 炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 → 63 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

❖ グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー → 63 ページ

魚などの調理物を入れずから焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル便利機能

❖ 水のいらない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使えます。火力調節は上火と下火の組み合わせにより 4 段階あります。

❖ 素材に合わせて、焼き時間や火加減を任意で調整

マニュアルモード → 32 ページ

時間を決めて食材を焼くときに使用します。1 ~ 15 分まで設定でき、設定した時間になると自動消火します。

❖ 焼き時間と火加減を自動で調節オートメニューモード

魚メニューモード → 34 ページ

生魚の姿身や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

グリルメニューモード → 36 ページ

グラタンやローストビーフ、ピザ、ホイル焼きなどを自動で焼き上げます。

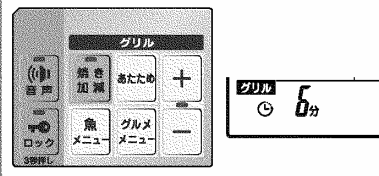
❖ 冷めてしまった揚げものや焼き魚などのあたために使用

グリルあたためモード → 41 ページ

冷めてしまった揚げものや焼き魚などのあたため直しに使用します。

3 ~ 9 分までセットでき、設定時間になると自動消火します。

最初は 6 分が表示されます。



安全上のご注意

●必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

△危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
△警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
△注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示には次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	この絵表示は、してはいいけない「禁止」内容です
	火気禁止
	接触禁止
	分解禁止
	ぬれ手禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です
	換気せよ

△ 危険

■ ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■ ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

- ① すぐに使用を中止しガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ② 窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③ もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。

必ず行う

△ 警告

■ 必ず銘板に表示してあるガス（ガスグループ）を使用する

■ 使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

ガスグループ

ガス・電源の確認

（例）銘板（12 A・13 A の場合）

型式の呼び	
00000000	都市ガス
12 A 用	13 A 用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号 RIN (O)	

製造年月

電圧

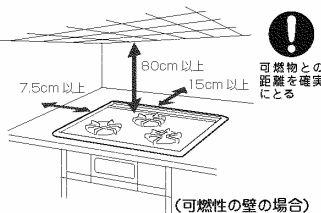
電源 AC100V 消費電力 50Hz-60Hz 00W

警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください) 可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

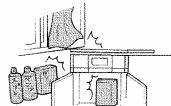
■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



可燃物との距離を確実にとる

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない

熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。



■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない

引火して火災の恐れがあります。



■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要

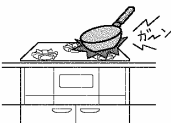
機器の設置・移動・取はずし・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



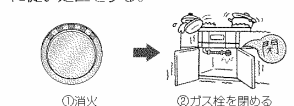
■トッププレートに衝撃を加えない

■トッププレートの上にのらない

トッププレートにひびや欠けが入ると、けがや異常過熱の原因になります。特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。すぐに修理を依頼してください。



■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異音を感じた場合、使用中で消火した場合はただちに使用中を中止し、ガス栓(ねじガス栓)を閉める



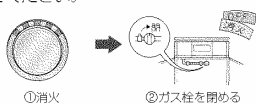
■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしていときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。電話や来客の場合はいったん火を消してください。



■使用後は消火を確認しガス栓(ねじガス栓)を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので、機器から離れたときは必ず消火してください。



■絶対に改造・分解は行わない

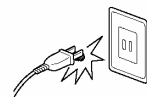
改造・分解は一酸化炭素中毒の恐れがあります。また、火災の原因になります。



警告

■電源プラグにほこりが付着していないか確認し、プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む

ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因になります。



■アース線を確実に取り付ける

●故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
●アース線の取り付けは販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
●アース線は、ガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。
アースが不完全な場合は、感電の原因になります。



■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

感電やショート発火の原因になります。



■ぬれた手で抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



注意

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。



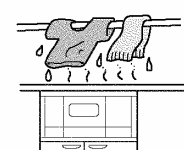
■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどの恐れがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。



■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

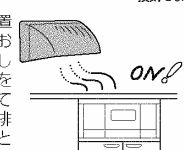
火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。



■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしていないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。

注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。



安全上のご注意

△ 注意

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻して、しばらく時間をおき、周囲のガスがなくなつてから再度点火操作をする



すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様が居る家庭ではご注意ください。



■幼い子供にはさわらせない

やけどややけなど思わぬ事故の原因になります。



■長期間ご使用にならないときはガス栓（ねじガス栓）を開め、電源プラグをコンセントから抜く

ガス栓（ねじガス栓）やコンセントは機器下方またはとなりのキャビネット内にあります。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。



ガス栓を開める



電源プラグを抜く

■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない

電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。



お願い

- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
- 雷が発生したときは、機器の使用を中止し電源プラグをコンセントから抜く。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。
- コンロを使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。
- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

準備をしましょう

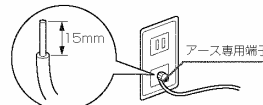
アース工事

△ 警告

■アースは必ず取り付ける

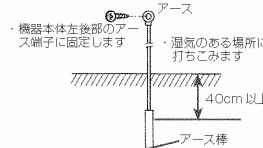
故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

●アース端子付コンセントがある場合
コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース線をアース端子に固定します。



アース確認

●アース端子付コンセントがない場合
アース棒（別売）によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず電気工事店に依頼してください。水道管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアース線を絶対取り付けしないでください。



アース確認

●湿気や水気のある場所でお使いになる場合
必ずD種接地工事（接地抵抗100Ω以下）をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事店に依頼して取り付けしてください。



アース確認

- ① 湿気のある場所
例
・食堂（うどん屋さん、そば屋さんなど）のかまど
・土間、コンクリート床の場所
・酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など

- ② 水気のある場所
例
・魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所
・水滴が飛散する場所
・地下室のように水が漏出したり結露する場所
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

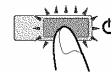
電源の入り 切り

電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認し、差し込まれていないときは差し込む。コンロパネルおよび操作部ふたの保護シート、包装部材が取り除かれていない場合は取り除いてください。

◆電源を入れる

「ビッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒15ページ

◆電源を切る

電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント

- コンロ、グリル使用中に電源スイッチを押すと自動消火し、電源が切れます。
- コンロ・グリルを使用していないと、電源オートオフ機能がはたらき3分後（購入時）に自動で電源が切れます。（設定時間は変更することができます。⇒49ページ）
- オートオフ約5秒前になると、「ビッ」とお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

コンロ・グリル操作部の開け 閉め

◆開ける

コンロ・グリル操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。操作部表面に保護シートが貼ってあります。ご使用時は保護シートをはがしてください。



（図はコンロ操作部）

◆閉める

コンロ・グリル操作部を奥までしっかり押し込む
操作部を本体に収納します。



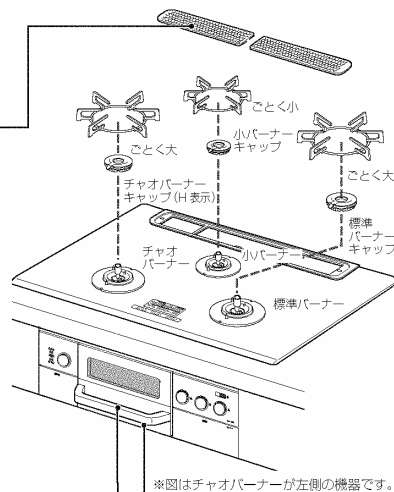
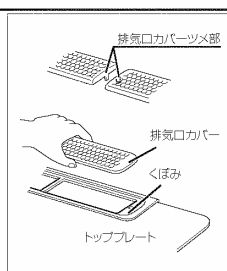
お願い

- 操作部は取りはずせない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえないでください。機器がこわれる原因になります。

各部品のセット

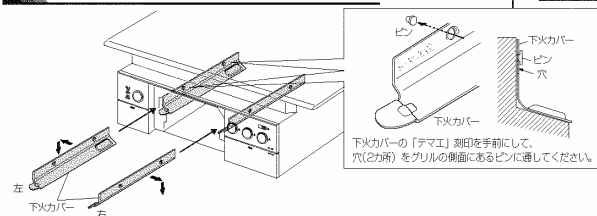
排気口カバー

2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのかぼみにセットしてください。



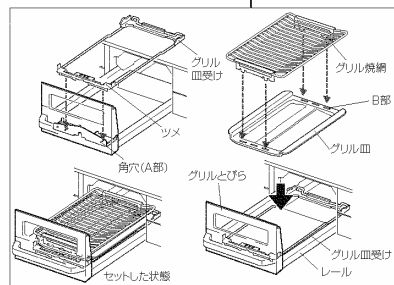
※図はチャオバーナーが左側の機器です。

下火カバー



グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網

- グリルとびらを止めるまで引き出してください。
- グリル皿受けの「デマエ」刻印を手前にして、左右のツメ2カ所をレールの角穴にセットしてください。(A部)
- グリル皿をグリル皿受けにセットしてください。
- グリル焼網の脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。(B部4カ所)



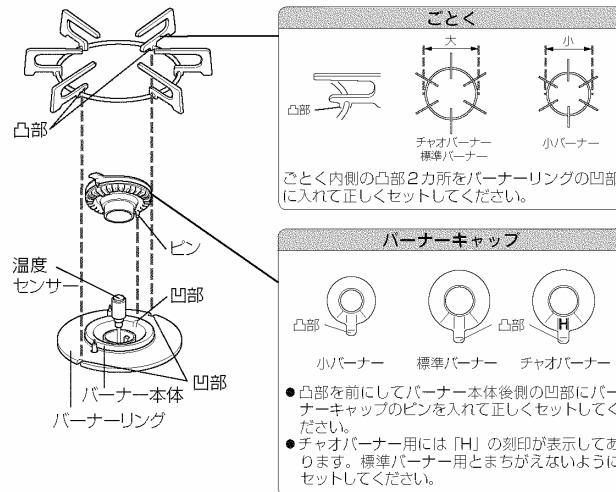
注意

- グリルとびらを閉めるとき、こすれる音が生じたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しくセットされていないかもしれませんが、やり直してください。無理に閉めると破損する恐れがあります。

ごとく・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

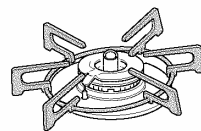
◆チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー



注意

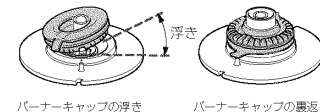
■ごとくは正しくセットする

誤ったセットをすると不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。



■バーナーキャップは誤ったセットで使えない

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こし、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、炎が機器の中にもぐりこんで焼損することがあります。



お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップは消耗品です。厚みが薄くなり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。→ 68ページ
- ごとく・バーナーキャップ上部は変色したり、よごれなどが焼きつきますので、こまめに掃除をしてください。よごれが焼きついても性能はかわりません。(ステンレスごとくや、バーナーキャップは一度熱すると変色しますが、これはステンレスの材質特性によるものです。異常ではありません) → 55・57ページ

準備をしましょう

誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることが出来ます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様をお持ちのご家庭でも安心です。

◆ロックをする

ロック中は、電源スイッチの「入/切」以外の操作はできません。

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

2 グリル操作部の【押：開】付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

3 すべての操作ボタンが消火の位置にあることを確認する

4 ロックキーを3秒以上長押しする

グリルタイマー表示部に「L」→「L」→「L」→「L」と表示されます。

「L」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロック表示ランプが点灯し、ロックされます。



ワンポイント

- ロック中は、電源ランプが点滅します。

◆ロックを解除する

ロックキーを3秒以上長押しする

グリルタイマー表示部に「L」→「L」→「L」→「L」と表示されます。

「L」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロック表示ランプが消灯し、ロックが解除されます。

「L」の表示は消灯します。

コンロの使いかた

コンロを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意→8」をよくお読みになってお使いください。

△ 警告

- コンロをおおうような大きな鉄板やなべ、アルミはく製する受け、省エネごとく、焼網など、指定以外の補助具は使わない

- 一酸化炭素中毒や発火、機器の変色、損傷の原因となります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



△ 注意

- やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

- 火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。また自動で火力が切り替わる場合があるので火加減に注意してください。



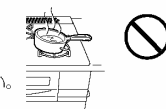
- バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

- 炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



- 片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない

- なべが傾いてやけどの原因になります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。小さななべは小バーナーをご使用ください。



お願い

- みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにし、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、なべ底に洗んだみそやルーなどが突然噴き上がり、なべがはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそ）のときは注意してください）
- 煮こぼれに注意する
機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。火加減に注意してください。

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに小火・大火と火力を調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。（チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー）この状態が30分以上続いた場合、または小火状態でセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。調理ができない場合はセンサー解除モード（チャオバーナー・標準バーナー）をお使いください。→28

ワンポイント

- 炎が自動的に小火・大火と切り替わりますが、故障ではありません。
- 炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。
- 高温自動温度調節機能が作動して、最初に小火になったとき、ブザーが「ピピッ」と1回鳴ってお知らせします。（センサー解除モードを使用した場合も同様です。）
- 自動消火した場合は、なべなどが大変熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

料理に応じてバーナーを使い分け

チャオバーナー (4.20kw)

- 多量の料理や、強い火力を必要とする料理
 - 炒飯・焼きそば・野菜炒めなど
- 大きななべ、やかんなどでお湯を沸かすなど

標準バーナー (2.97kw)

- 天ぷら・フライなどの揚げもの
- 煮もの・煮込み料理
- 標準的な量の料理や強い火力を必要としない料理

小バーナー (1.27kw)

- 炊飯・おかゆ
- 保温やあたためなどの火力を必要としない料理

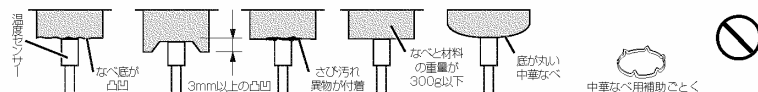
使用できるなべと温度センサー

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

警告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない



なべの種類	油料理 (揚げものなど)	その他の料理 (煮ものなど)	温調機能	
			揚げものモード → 21 ページ	湯わかしモード → 25 ページ
アルミ 銅	○	○	○	○
底の平らなアルミ製中華なべ (油量: 200ml 以上)	○	○	○ (油量: 500ml ~ 1ℓ)	○ (標準バーナー: 600ml ~ 2ℓ) (チャオバーナー: 500ml ~ 3ℓ)
鉄 ホーロー ステンレス (厚手) 底の平らな鉄製中華なべ (油量: 200ml 以上)	○	○	○ (油量: 500ml ~ 1ℓ)	○ (標準バーナー: 600ml ~ 2ℓ) (チャオバーナー: 500ml ~ 3ℓ)
ステンレス (薄手、なべ底厚み 2.5mm 未満)	×	○	○ (油量: 500ml ~ 1ℓ)	○ (標準バーナー: 600ml ~ 2ℓ) (チャオバーナー: 500ml ~ 3ℓ)
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○ (ただし、消火する 場合があります)	×	×
圧力なべ	×	○ (ただし、消火する 場合があります)	×	×
無水なべ 多層なべ	○ (油量: 200ml 以上)	○	×	○ (標準バーナー: 600ml ~ 2ℓ) (チャオバーナー: 500ml ~ 3ℓ)

○: 適する ×: 適さない (温度を正しく検知しない場合あり)

警告

■使用する調理油の量は200ml以上で行う

調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。



■センサー解除モードは揚げもの調理には使用しない

調理油の温度が高くなり、発火する恐れがあります。



注意

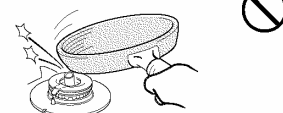
■温度センサーのお手入れはこまめに行う また上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべ底が傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理油を含め300g以上が必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



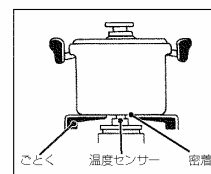
炊飯に適したなべを使いましょう → 23 ページ

炊飯に使用するなべの種類	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ			
111-R001 型	○	○	炊飯3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
111-4010 型	○	○	炊飯5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ	○	○	薄手 (2mm以下) の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手 (2.5mm以下) のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ	×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○: 適する ×: 適さない (温度を正しく検知しない場合あり)

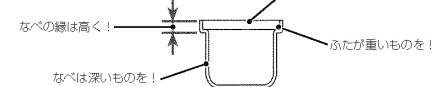
◆なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。



上手に炊飯するためになべを選ぶ

ふたとなべにすぎ間がないものを!

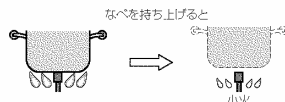


●ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

なべの有無を自動で検知【鍋なし検知機能】

手前2つのコンロ（チャオバーナー・標準バーナー）の温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。安全のため、点火時にごとの上になべを置いていないと点火ができない仕組みになっています。また、調理中になべを上げると、火力が小火^①になります。温度センサーが5mmほど押されると、なべの有無を検知する構造になっています。

※火力表示ランプが最小火力の位置で点滅します。火力調節はできません。



鍋なし検知機能が作動している場合

① 点火時

なべを置いて、点火操作をする
→ 20 ページを参照してください。

お願い

- なべをごとくに置いていないと点火しません。その場合、ブザーが鳴り点火確認ランプが点滅します。

ワンポイント

- なべを置いていても点火しない場合は、次のことが考えられます。
① なべの底の形状が4mmより大きな凹になっている。
② なべを置いたときに、センサーがなべ底に密着していない。
以上の場合は、底が平らななべを使用してください。
→ 17 ページ

② 調理中

調理中になべやフライパンを持ちあげたり、フライパンを振ったりすると...

① 自動で小火になる

なべを戻すと...

② 自動で元の火力に戻る

ワンポイント

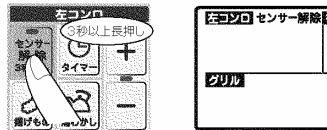
- 小火のまま約1分経つと自動消火します。

鍋なし検知機能を解除したい場合

- なべを振る調理で小火になると支障がある場合
- あぶりものなど、なべをのせずに料理するとき
- 凹んだなべを使用する場合（温度センサーが接触していることを確認）

以上のような場合、「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき消火機能」を一時的に解除できます。

センサー解除キーを長押しする（3秒以上）



センサー解除ランプ、センサー解除モード表示が点灯し、センサーが解除されます。

※なべなどの異常過熱を防止するため、小火・大火と自動的に火力を調節することがあります。

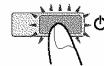
コンロ操作の基本

全てのコンロには消し忘れ消火機能がついていますので約120分間連続使用すると、自動消火します。→ 5 ページ

① 準備

① ガス栓（ねじガス栓）を全開にする
機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

② 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）
電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 15 ページ

② 点火

なべ（やかん）を置いて、操作ボタンを押す



火力表示ランプと天面表示部の点火確認表示が点灯します。

△ 注意

- 万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

お願い

- チャオ・標準バーナーはなべが置いてないと点火できません。

ワンポイント

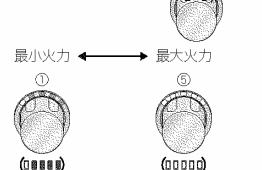
- チャオバーナーは安全のため④の火力で点火します。
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、機器のガス導管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

③ 火力調整

操作ボタンをゆっくり左右に回す

1 クリックごとに火力表示ランプが点灯、点滅をくり返します。

- 右に回す：火力が強くなる
- 左に回す：火力が弱くなる



ワンポイント

- 火力調節位置によっては炎の変化が極めて少ないことがあります。→ 59 ページ
- 次のような場合、自動的に火力が変わることがあります。
・ なべの温度が上がり、高温自動温度調節機能がはたらいた場合。→ 16 ページ

④ 消火

① 操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

ピーとブザーが鳴って、火力表示ランプが消灯します。必ず火が消えたことを確認してください。

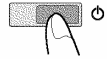


ワンポイント

- 自動消火した場合にはすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。
- 消火して約0.5秒以内は安全のため再度点火できません。しばらく待ってから再度、点火してください。

② 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

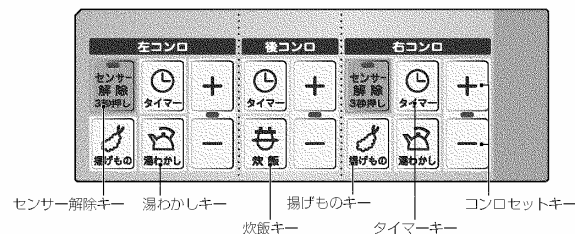


△ 注意



- 使用中、使用直後はグリルとびら取っ手・操作ボタン・操作部以外の部分は高温になっていますのでさわらないでください。
- 使用中、使用直後はトッププレートが高温になります。

コンロ操作部の使いかた



※操作部の詳細は 2 ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

揚げものモードはチャオバーナー・標準バーナーにて揚げもの時に使用できるモードです。天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

① 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 15 ページ

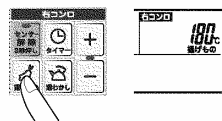
② モード設定

1 コンロ操作部の【押：開】付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの揚げもののキーを押す

天面表示部の揚げものモード表示が点灯し、揚げもの温度表示部に 180℃ が表示されます。



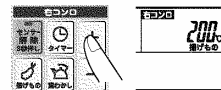
ワンポイント

- 揚げもののキーの 1 回目の操作時は、180℃ に設定されています。
- 揚げものモードを取り消すときは揚げもののキーをもう一度押すと揚げものモードが取り消され自動判別モードに設定されます。→ 28 ページ

③ 温度セット

「+」「-」キーを押し、温度を設定する

130℃～220℃まで 10℃刻みで設定できます。



〈揚げものの調理の設定温度の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

〈フライパンでの揚げもの以外の調理温度の目安〉

140℃～150℃	厚焼きお餅、ホットケーキ、ハンバーグ
160℃～180℃	お好み焼き、ギョーザ

- 揚げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。
- フライパンの種類、料理によっては焦げめが強く付く場合がありますので焼き加減を見ながら火力調節をしてください。

ワンポイント

- 調理の途中で設定温度を変えることができます。

④ 点火

なべを置いて、コンロバーナーの点火操作をする

→ 20 ページを参照してください。

⑤ 調理

1 点火後、油が設定された温度になると...

ブザーで「ピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

2 調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

ワンポイント

- お好みにより、コンロタイマーモードを同時に使うことができます。
- タイマーキーを押すと、天面表示部に「5分」が表示されます。コンロセット「+」「-」キーを押して時間をセットします。設定された温度になると、ブザーでお知らせするとともに天面表示部のコンロタイマーモード表示が点滅し、カウントダウンを始めます。また、温度セット時にタイマーをセットすることもできます。温度キーを押して温度を設定します。次にタイマーキーを押して時間をセットし、点火操作をします。
- (→ 27 ページのモード設定を参照してください。)
- ※この状態ではタイマーモードが優先されています。途中で設定温度を変更する場合は、タイマーキーを押してタイマーモードをキャンセルしてください。

⑥ 終了

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

ピーとブザーが鳴って、火力表示ランプと天面表示部の点火確認表示が消灯します。必ず火が消えたことを確認してください。

2 操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。

3 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

ワンポイント

- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は 0.5 l～1 l が最適です。
- アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ローは高めに温度制御します。
- 油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

炊飯モードは小バーナーで使用できるモードです。

「ごはんモード」と「おかゆモード」があります。また、別売の炊飯専用なべ→ 68 ページをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

① お米をはかる

1 180ml用計量カップでお米をはかる

180ml用計量カップを使うと、1カップで米1合になります。

●1回で炊ける量は、

ごはん：1～5合（5合以上は炊けません）

おかゆ：全がゆは1合以下（約5人前）

七分がゆは0.5合以下（約3人前）

② お米を洗う

1 たっぶりの水でさっと かき混ぜ、水を素早く 捨てる

2 「かき混ぜー洗い流す」を数回繰り返す

にがりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント

- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにこりを少なくしてください。にこったまま炊飯するとデンプン質が沈殿し、炊飯不良の原因になります。

③ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。

炊飯に適したなべを使用してください。→ 18 ページ

1 180ml用計量カップで水をはかる

180ml用計量カップを使うと、1カップで水180mlになります。

〈水加減の目安〉

米の量 容量（重量：合数）	水量	
	炊飯	おかゆ
45ml（38g：0.25合）	—	全がゆ 470ml 七分がゆ 470ml
90ml（75g：0.5合）	—	540ml 630ml
180ml（150g：1合）	300ml	900ml
270ml（225g：1.5合）	390ml	—
360ml（300g：2合）	480ml	—
450ml（375g：2.5合）	580ml	—
540ml（450g：3合）	670ml	—
720ml（600g：4合）	930ml	—
900ml（750g：5合）	1130ml	—

ワンポイント

- 白米について
 - ・新米はやや水を少なめにしてください。
- 無洗米について
 - ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
 - ・水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- 胚芽精米、輸入米、古米、麦こはんについて
 - ・水に浸してから炊飯してください。
 - ・水をやや多めにしてください。
- おかゆについて
 - ・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
 - ・塩はでき上がる直前に入れてください。
 - ・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。
- お米が入っている袋に記載している内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

④ お米を水に浸す

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類	お米を水に浸す時間	
	春～夏	秋～冬
炊飯 白米・無洗米	30分以上	60分以上
胚芽精米・輸入米・古米・麦こはん	60分以上	90分以上
おかゆ	0～30分	0～30分

●お願い

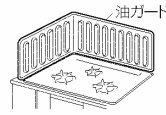
- 洗米後必ず浸しおさをして、炊いてください。特に無洗米の場合はふきこぼれる場合があります。

ワンポイント

- 洗米してすぐのお米を、炊飯するとごはんがたかくなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとき定まらない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

ごはんを炊く【炊飯モード】

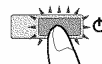
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



① 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 15 ページ

② モード設定

1 コンロ操作部の【押：開】付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 炊飯キーを押す

炊飯モードに設定され、天面表示部の炊飯モード表示の「ごはん」が点滅します。

炊飯キーを押すごとに、

「ごはん」→「おかゆ」→「消灯（とりけし）」…の順で切り替わります。



ワンポイント

- 3合（450g）炊飯の場合、通常で約22分で炊き上がります。
- おかゆモードの場合、約35～50分で炊き上がります。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。解除後は自動判別モード→ 28 ページに設定されます。

③ 点火

なべを置いて小バーナーの点火操作をする

→ 20 ページを参照してください。

●お願い

- 炊飯モード中、火力は自動調節されます。操作ボタンで火力調節はできません。

④ 炊飯

1 ごはんが炊きあがると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせし、火力表示ランプが弱→強に点灯をくり返します。同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。むらし中は、炊飯モード表示は点灯しています。



※操作ボタンを「止」の状態にすると、むらしタイマーは解除されます。

2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、炊飯モード表示と火力表示ランプが点滅します。

ワンポイント

- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ご飯はほくほくにならずにかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
- おかゆモードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりまですと自動で消火し、ブザーで「ピー」とお知らせし、炊飯モード表示が点滅します。
- 炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

⑤ 終了

小バーナーの消火操作をする

→ 20 ページを参照してください。

ワンポイント

- 2度炊きや湿め直しはできません。（焦げつくことがあります）
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、もちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

お湯をわかす【湯わかしモード】

湯わかしモードは標準バーナー・チャオバーナーにて同時使用できます。



【湯わかしモード】

① 電源

「ビッ」と音がするまで、電源スイッチを押す(0.3秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→15ページ

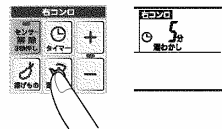
② モードおよび時間の設定

1 コンロ操作部の【押：開】付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの湯わかしキーを押す

天面表示部の湯わかしモード表示が点灯し、コンロタイマー表示部に「5分」が表示されます。



ワンポイント

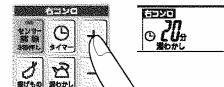
- タイマー時間を変更しない場合沸とう後、小火になり5分後に自動消火します。
- タイマー時間を0分に設定したときは、沸とう時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし消火します。

◆沸とう後のタイマー時間を変更する場合

沸とう後の保温時間を、0～120分の間で変更できます。タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

1 「+」「-」キーを押す

- 沸とう後の保温時間をセットします。
- 「+」キー(1回押し) : 1分増えます。
- 「-」キー(1回押し) : 1分減ります。
- 「+」キー(押し続ける) : 10分刻みで増えます。
- 「-」キー(押し続ける) : 10分刻みで減ります。



※保温中はお湯の温度が徐々に下がっていきます。使用目的に合わせて時間設定をしてください。

ワンポイント

- 湯わかしキーをもう一度押すと湯わかしモードが取り消され自動判別モード→28ページに設定されます。
- 湯わかしモード使用中にはいずれのキーも押さないでください。(後から押されたモードに切り替わります。)

③ 点火

1 コンロバーナーの点火操作をする →20ページを参照してください。



2 沸とうすると…

沸とう後ブザーが「ビッ」と3回鳴ってお知らせし、小火になり表示部のコンロタイマーモード表示が点滅し、カウントダウンを始めます。沸とうお知らせ後、消火するまでの時間を1～120分まで1分刻みで設定できます。(操作は②モードおよび時間設定と同じです。)

ワンポイント

- 沸とうして小火になった後、火力変更できます。

湯わかしモードの活用法

麦茶の煮出しやゆでたまごなどの調理に活用できます。

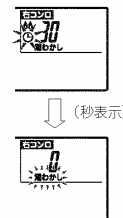
◆たとえば「麦茶」なら

- 1 電源スイッチを押します。
- 2 コンロ操作部の【押：開】付近を指で押します。
- 3 使用するコンロの湯わかしキーを押します。次にコンロセット【+/-】キーを押して、沸とう後の消火時間をセットします※1。
- 4 コンロバーナーを点火します。
- 5 やかんの水が沸とう。
- 6 沸とうしたらブザーでお知らせ！自動的に小火になります。
- 7 麦茶パックを投入します。
- 8 消火時間まで吹きこぼれることなく小火の状態を保温。設定した時間で自動消火します。
- 9 じっくり煮出したおいしい麦茶ができあがります。

※1 消火時間をセットしない場合は5分間小火で保温し、自動消火します。

④ 時間終了

- 1 セット時間終了 30秒前になると…ブザーが「ビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 セット時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、湯わかしモード表示と火力表示ランプが点滅して、自動消火します。

⑤ 終了

コンロバーナーの消火操作をする
→20ページを参照してください。



お願い

- 底の平らな金属製のやかんなべにきちんとふたをして(標準バーナー：500mmと2L、チャオバーナー：500mmと3L)の水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。

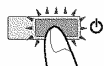
設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

コンロタイマーは、コンロバーナー個々にセットすることができます。

① 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す(0.3秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

●電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→15ページ

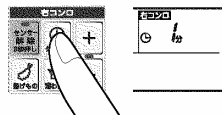
② モード設定

1 コンロ操作部の【押：開】付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロのコンロタイマーキーを押す

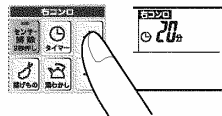
選択したコンロタイマーモード表示が点灯し、コンロタイマー表示部に「！」が表示されます。



③ 時間設定

選択したコンロの設定時間を、チャオ・標準バーナーは1～120分、小バーナーは1～90分の間で変更できます。タイマー時間は、点火したあとでも設定できます。

コンロセット【+、-】キーを押し、時間をセットする



- 【+】キー(1回押し): 1分増えます。
- 【-】キー(1回押し): 1分減ります。
- 【+】キー(押し続ける): 10分刻みで増えます。
- 【-】キー(押し続ける): 10分刻みで減ります。

④ 点火

コンロバーナーの点火操作をする

→20ページを参照してください。

コンロタイマーモード表示が点滅し、カウントダウンを始めます。



ワンポイント

●タイマーモード使用中でも、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能が優先して作動します。

⑤ 時間終了

1 セット時間終了 30秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 セット時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴り、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。



⑥ 終了

コンロバーナーの消火操作をする

→20ページを参照してください。



自動判別モード

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。(通常に使用できる状態です) 点火初期は、自動判別モードに設定されています。また、各モードを使用中、取り消しに設定すると自動判別モードに設定されます。

安全機能を一時的に解除する【センサー解除モード】

センサー解除モードはチャオバーナー・標準バーナーにて使用できるモードです。

こんなときにお使いください

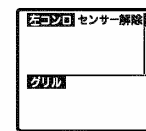
- なべを振る調理で小火になると支障がある場合
 - あぶりものなど、なべをのせずに料理するとき
 - 凹んだなべを使用する場合(センサーが接触していることを確認)
- 以上のようなとき、「鍋なし検知機能」が働いて点火操作ができない場合。

こんな調理のときにも…

- 炒りごま、ウインナー炒めなどのから焼きに近い調理や高温になる調理
- 「天ぷら油過熱防止機能」が働いて小火になる。
- 「焦げつき消火機能」が働いて消火する。

センサー解除モードは「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。操作は→19ページの鍋なし検知機能を解除したい場合の操作と同じです。

- 使用できる時間は約30分です。
- 揚げものは、しないでください。
- 他のモード(揚げもの、湯わかし、タイマー)との併用はできません。
- なべなどの異常過熱を防止するため、小火・大火と自動的に火力調節をすることがあります。



ガラスストッププレートコンロを安全にお使いいただくために

下記の注意や「安全上のご注意→8ページ」をよくお読みになってお使いください。

- トッププレートに衝撃を加えないでください

トッププレートの上にのりますとひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。

※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入ったときはけがの原因にもなりますので、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

グリルを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」⇒ 8 ページをよくお読みになってお使いください。

警告

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く。また使用後も必ず掃除をする。グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出る場合があります。脂の多い調理物（鶏肉など）は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。



■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない。機器の損傷や、たまった脂が過熱され燃えて火災の原因となります。



■グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない。不完全燃焼や火災の原因になります。



■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない。アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがいないことを確認する。またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない。食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

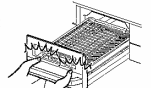


注意

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする。手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



■グリルとびら取手のガラス付近には触れない。使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に。水平にゆっくり出し入れしてください。脂がこぼれてやけどをすることがあります。



■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない。ガラスが割れてけがをする原因になります。



注意

■グリル皿を持ち運ぶ際は、さめてから持ち運ぶ。使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをする恐れがあります。



■グリル使用時は魚を焼きすぎない。魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。



■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する。飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。



■グリル皿に水を入れないで使用する。お湯がこぼれてやけどをする原因になります。



お願い

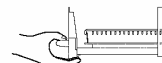
- 点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行う（多量にたまったガスに着火し、やけどの原因になります）
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。早い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。

グリルの取り扱いと準備

① グリルの取り出し

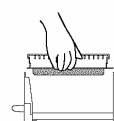
グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

1 グリルとびらをいっばいに引き出す



2 グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずす

使用直後はグリル皿・グリル焼網が高温になっています。さめてから行ってください。グリル皿左右の◀▶マーク位置を持つとバランスよく取り出せます。



ワンポイント

- グリルとびらをはずす場合は⇒ 56 ページを参照してください。
- グリルとびらをいっばいに引き出さないと、グリル皿やグリル焼網が取りはずしにくい場合があります。

② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。

2 約7分間から焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。グリルの操作部の使いかたについては⇒ 32 ページを参照してください。

ワンポイント

- グリル焼網や下火力バーを取り出してからから焼きしてください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待つてから、再度点火操作をしてください。

魚の焼きかた

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網にくっつきやすくなる場合があります。魚を置く前に以下の準備をしてください。

① 魚の下ごしらえ

- 冷凍の魚：しっかり解凍してください。
しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- 生魚：水洗いしたあと、水気をよく拭き取ります。
- みそ漬やかす漬の魚：みそやかすをよく拭き取ります。

② 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は…
➡ 多めに塩をして、時間をおく
しっかりと身をしめす。
- 白身魚は…
➡ 少なめに塩をふり、おき時間も短めに
- 川魚やいか、えび、貝などは…
➡ 焼く直前に塩をふる

ワンポイント

- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やビレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。



③ グリル焼網に魚を置く前に

本製品のグリル焼網は魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。そのときは、以下の準備をしてください。



① グリル焼網に油を薄く塗る

② 約1～2分間から焼き（予熱）をする

焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作についてはマニュアルモード➡32ページを参照してください。

お願い

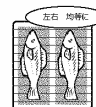
- オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

④ グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



魚を1尾焼く場合



魚を2尾焼く場合



魚を3尾以上焼く場合

⑤ 魚を焼く

グリルの操作には、素材に合わせて焼き時間や火加減を任意で調節するマニュアルモード➡32ページと、焼き時間と火加減を自動で調節するオートメニューモード➡34ページがあります。

ワンポイント

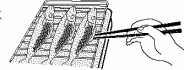
- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

⑥ 魚を取り出す

グリル焼網のフッ素コート加工の効果が無くなったときは下記のような使いかたをしてください。

① グリル皿を手前にいっぱい引き出し、はしをグリル焼網と平行に入れ魚を軽く持ち上げる

焼網に付着した魚をはがします。



② 魚を取り出す

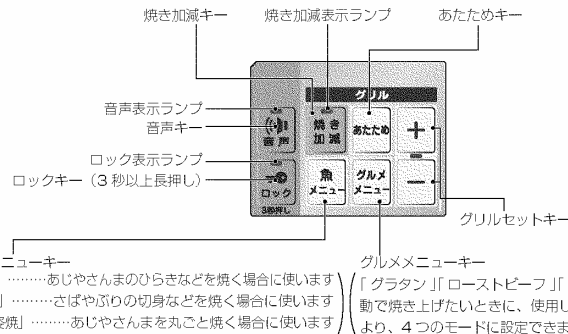
ワンポイント

- 焼き上がる前に、魚をすらすらとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い

- 両面焼グリルは、上下の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が変わるようになります。上火、下火それぞれの火力調節➡33ページを利用して好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用の場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

グリル操作部の使いかた



「干物」……あじやさんまのひらきなどを焼く場合に使用します
「切身」……さばやぶりの切身などを焼く場合に使用します
「丸・変焼」……あじやさんまを丸ごと焼く場合に使用します

焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

① 準備

① ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

② 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。➡15ページ

③ グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各製品のセット➡13ページを参照してください。

グリル皿には水を入れないでください。

続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

④ グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを開める

⑤ グリル操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

② 点火

操作ボタンを押す

天面表示部の点火確認表示と火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。



△ 注意

- 万一一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください
- すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

ワンポイント

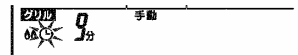
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっておりますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、機器のガス導管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

③ 時間設定

グリルの加熱時間を、1～15分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は1～8分または10分までの間）で設定できます。

1 天面表示部のグリルタイマー表示が“9分”と表示される

庫内の温度がある程度上昇している場合は“6分”と表示されます。



2 「+」「-」キーを押し、時間をセットする

加熱時間をセットします。

- 【+】キー押し：最大15分。
（庫内温度がある程度上がっている場合は、8分または10分）
- 【-】キー押し：最小1分。

★加熱時間をセットしない場合

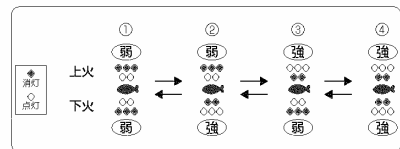
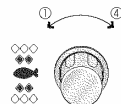
- 点火してから9分後（庫内温度がある程度上がっている場合は6分後）に自動消火します。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをごらんください。

④ 火力調節

火力は4段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

操作ボタンをゆっくり左右に回す

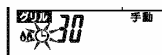
- 合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。
- 操作ボタンを右に回すと下図のよう①～④、左に回すと④～①のように火力が変化していきます。



⑤ 調理終了・自動消火

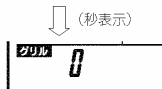
1 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴り、点火確認表示が消灯するとともに火力表示ランプが点滅し、自動消火します。



⑥ 終了

1 操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

グリルタイマー表示と火力表示ランプ、操作部の表示が消灯します。
必ず消火したことを確認してください。



2 操作部を押し、本体に収納する

3 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



お願い

- 連続して魚を焼ける場合は、5分程度時間をおいてから点火してください。グリル庫内の温度が高くなっているため、焼く魚の種類によっては過熱防止装置が働いて自動消火することがあります。

焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

魚メニューモード

生魚の姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。
（冷凍のまま焼くと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。）
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚・食材を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚・食材を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。（魚・食材が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。）

上手に調理するために

- 2回連続で焼く場合に、庫内温度が高いと魚メニューキー、グルメニューキーを受け付けられない場合があります。その場合は、とびらを開けて約5分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののり方、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。（脂ののりがよいほど焦げやすくなります。）

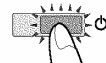
① 準備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ビッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→15ページ

3 魚の下ごしらえをする

オートメニューのメニュー表 → 39ページを参考に魚の下ごしらえをします。

4 グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット → 13ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める → 40ページ

6 グリル操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

② モード設定

魚メニューキーを押して魚の状態を、焼き加減キーを押して焼き加減を設定する

天面表示部の魚メニュー表示「丸・姿焼」と焼き加減表示「標準」が点滅します。

●魚メニューキーで、魚の状態を設定します。

魚メニューキーを押すことに、「丸・姿焼」→「切身」→「干物」→消灯（取り消し）→「丸・姿焼」…の順で切り替わります。

●焼き加減キーで、焼き加減を設定します。

焼き加減キーを押すことに、「標準」→「強」→「弱」→「標準」…の順で切り替わります。



ワンポイント

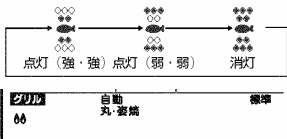
●点火後に魚メニューモードを設定する場合は、点火30秒以内に魚メニューキーを押してください。30秒を超えるとブザーが「ププー」と鳴ってキーを受け付けません。（焼き加減キーは点火後約90秒までは変更可能です。）

●庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ププー」と鳴って「魚メニュー」キーを受け付けません。マニュアルモード（手動調理（⇒32・33ページ））を使用してください。

③ 点火

操作ボタンを押す

天面表示部の点火確認表示と設定したメニュー・焼き加減が点灯し、火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。魚メニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。



④ 調理終了・自動消火

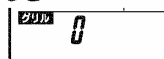
1 調理終了（焼き上げ完了）すると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせし、同時にグリルタイマー表示部に「30」（秒表示）と表示され、カウントダウンが始まり、魚メニュー表示と焼き加減表示が消灯します。



2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴り、自動消火し、点火確認表示が消灯するとともに火力表示ランプが点滅し、自動消火します。



ワンポイント

●調理終了（焼き上げ完了）から加熱時間の終了までの間、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは「+」キーでお好みの時間を分単位で設定できます。

グルメメニューモード

グラタン、ローストビーフ、ピザ、ホイル焼きなどを自動で焼き上げます。

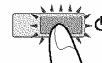
① 準備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

●電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒15ページ

3 食材の下ごしらえをする

付属のクッキングブックを参考にしてください。

4 グリル皿、グリル焼網をセットする

各商品のセット⇒13ページを参照してください。

グリル皿には水を入れしないでください。続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

※ピザの場合は、付属のクッキングプレートもセットしてください。

5 グリル焼網に食材を置き、グリルとびらを開める

6 グリル操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

② モード設定

グルメメニューキーを押してメニューを設定し、焼き加減キーを押して焼き加減を設定する

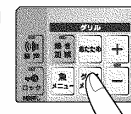
グルメメニュー表示「グラタン」と焼き加減表示「標準」が点滅します。

●グルメメニューキーで、食材を設定します。

グルメメニューキーを押すことに、「グラタン」→「ローストビーフ」→「ピザ」→「ホイル焼き」→消灯（取り消し）→「グラタン」…の順で切り替わります。

●焼き加減キーで、焼き加減を設定します。

焼き加減キーを押すことに、「標準」→「強」→「弱」→「標準」…の順で切り替わります。



ワンポイント

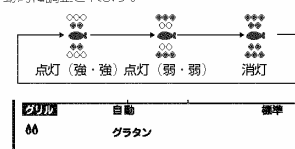
●点火後にグルメメニューモードを設定する場合は、点火30秒以内にグルメメニューキーを押してください。30秒を超えるとブザーが「ププー」と鳴ってキーを受け付けません。（焼き加減キーは点火後約90秒までは変更可能です。）

●庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ププー」と鳴って「グルメメニュー」キーを受け付けません。マニュアルモード（手動調理（⇒32・33ページ））を使用してください。

③ 点火

操作ボタンを押す

天面表示部の点火確認表示と設定したメニュー・焼き加減が点灯し、火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。グルメメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。



④ 自動消火・余熱時間表示

① 自動消火と同時に余熱時間を表示

自動消火と同時に余熱時間をグリルタイマー表示部に表示し、点火確認表示が消灯します。

- ・ グラタン 10 分
- ・ ローストビーフ ... 5 分
- ・ ピザ 1 分
- ・ ホイル焼き 3 分

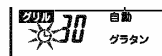
が表示されます。

※余熱を行うことで、調理物の中まで熱を加えることができます。

⑤ 調理終了

① 調理終了（焼き上げ完了）すると…

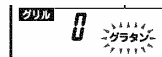
ブザーが「ビピッ」と3回鳴ってお知らせし、同時にグリルタイマー表示部に「30」（秒表示）と表示され、カウントダウンが始まります。



↓（秒表示）

② 加熱時間が終了すると…

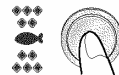
ブザーが「ピー」と1回鳴るとともに火力表示ランプが点滅し、グリルタイマーが「0」を表示し、グルメメニュー表示、焼き加減表示が点滅します。



⑥ 終了

グリルの消火操作をする

→ 33 ページを参照してください。



火力と時間の目安

	メニュー	火力 (上火ー下火)	手動調理(マニュアルモード)の 場合の焼き時間 (目安です)	自動調理(オートメニューモード)の場合の キー選択 → 39 ページ	
				魚 メニュー	焼き 加減
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強ー強	13 分	丸・姿焼	強/標準
	いわしの塩焼き	強ー強	12 分	丸・姿焼	標準
	さんまの塩焼き	強ー強	11 分	丸・姿焼	標準
	さばの塩焼き	強ー強	8 分	切身	標準
	さわらの塩焼き	強ー強	9 分	切身	強
	鮭の切身	強ー強	9 分	切身	標準
	ぶりの照焼き	強ー強	7 分	切身	弱
	あじのひらき	強ー強	9 分	干物	標準
	ししゃも 等	強ー強	6 分	干物	弱
	赤魚のかす漬け	弱ー強	11 分	オート不可	
	白身魚の包み焼き	強ー強	10 分		
	なすの肉詰め	弱ー強	12 分		
	鶏肉の塩焼き	弱ー強	11 分		
	焼き魚のマヨネーズあえ	強ー強	7 分		
	ピザトースト	強ー弱	5 分		
	アスパラのベーコン巻き	強ー強	5 分		
	焼きバナナ	強ー強	10 分		
	大あさり	弱ー強	8 分		
	厚あげ	強ー強	7 分		
	焼きなす	強ー強	8 分		
	焼きおにぎり(素焼き)	強ー強	6 分		
	焼きおにぎり(たれ焼き)	強ー強	2 分		
	焼きもち	弱ー強	5 分		

●詳細は、クックブックをご参照ください。

その他	みりん干し(かわはぎなど)	強ー強	6 分	オート不可
	みりん干し(いわしなど) ※ 1	強ー強	予熱 3 分、 焼き 1 分	
	さばのみりん漬け ※ 2	強ー弱	5 分	
	さばみそ漬け ※ 2	強ー弱	8 分	

※ 1 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。

※ 2 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網上に置いてください。

グリルの使いかた

グリルの使いかた

下記の表は魚メニューを使った場合の調理例です。

下記の魚以外は手動調理してください。(火力と時間の目安⇒ 38 ページ)

焼き加減 魚メニュー	弱め	標準	強め	ポイントとお願い	置き方
丸・姿焼	【小さめの生魚 (約 50g 以下)】 きす 1～6 匹 小あじ 【塩漬け】 塩さんま 1～4 匹 (約 130～200g)	【中程度の生魚 (約 100～200g)】 あじ いさき さんま いわし あゆ にじます たい(小) 1 匹 (300g 以下) きす 1～4 匹 (50g 以上)	【大きめの生魚 (約 200g 以上)】 あじ いさき たい 1 匹 (約 300～400g)	・魚は頭を奥にして置いてください。 ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを 4cm 以下にしてください。 小さめの魚・塩さんまについて ・50 g 以下の小さな魚は焼き加減キーを「弱」に設定してください。「標準」・「強」では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減キーを「弱」で設定してください。「標準」・「強」では焼き過ぎてしまう場合があります。	 魚メニューでは、1 匹の場合は左右のどちらかに置いた方が上手に焼けます。  2 匹の場合は左右対称均等に。
切身	【照り焼き】 ぶり さわら 生かつお 【みぞ漬け】 さわら	【生魚】 生ざけ さば ぶり すずき たいい 甘だい 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば	【光沢のある魚】 まながつお たちうお さわら	・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網においてください。 ・照り焼き、みぞ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減キーを「弱」に設定してください。(「標準」・「強」では表面の焦げが強くなってしまいます。) ・肉厚の物(特に骨つきの物)は火が通りにくいので肉厚を 2.5cm 以下にしてください。 ・肉厚(特に骨つきの)の魚の照り焼きやみぞ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、魚メニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網におき、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 ・みぞ漬けはみそをよく拭きとってください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長いほど ・魚の脂のりが良いほど ・照り焼きタレのみりん成分が多いほど ・みその拭き取りが足りない場合 *参考 照り焼きタレの配合の割合(約 30 分漬ける) しょうゆ 4 : みりん 3 : 酒 1	 身のうすい部分を外側に向けて、左右のどちらかに置いた方が上手に焼けます。  4 切の場合
干物	【小さな半生の干物】 さんまひらき 1～2 枚 (約 110g 以下) ししゃも 4～10 匹 (約 25g 以下)	【一夜干しひらき】 あじひらき 干しさわら かますひらき 干しかれい 【大きめの半生の干物】 さんまのひらき 1～2 枚 (約 110g 以上) ししゃも 4～10 匹 (約 25g 以上)	【大きなひらき】 ほっけひらき 1～2 枚	・ししゃも、さんまひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減キーを「弱」か「標準」に設定してください。(「強」では焦げが強くなってしまいます。) ・身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網におくと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。(乾燥している物ほど焼けやすい)	

お願い

●上記の魚は、特に焦げやすいので、必ず焼き加減キーを「弱」に設定してください。

グリルあたためモード

冷めた料理（揚げものや焼き魚など）をあたため直すモードです

必ずお守りください

- 料理（揚げものや焼き魚など）のあたため以外に使用しないでください。解凍調理には適していません。
- 種類や大きさの異なる料理の同時あたためには使用しないでください。
- グリル皿やグリル焼網、下火力バーはこまめにお手入れしてください。汚れの臭いが料理に移る原因になります。

上手に調理するために

- あたためる料理の大きさ・形・量・置き方によって、でき上がり具合が異なります。→ 43ページの表を参考にしてください。
- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分をさみで切り取ったり、こそげ取ってお召し上がりください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたたまりにくい場合があります。
- 大きめの料理は半分に切るとあたたまりやすくなります。
- あたためモードに適さない料理
・天ぷら（かき揚げやえびなど）…形・大きさによって焦げやすいため
・ギョウザ…皮の部分が焦げやすいため
- 庫内温度が高いとあたためキーを受け付けられない場合があります。その場合はとびらを開けて約5分待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- あたため不足場合はマニュアルモードであたため具合を確認し、あたためすぎに注意して行ってください。

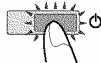
① 準備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 15ページ

3 グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット→ 13ページを参照してください。
グリル皿には水を入れしないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

4 グリル焼網に食材を置き、グリルとびらを閉める→ 43ページ

食材はグリル焼網の手前側中央になるように置いてください。
→ 43ページの表を参考に、食材を置く位置を確認してください。グリル焼網の端に置くと、焦げやすくなります。

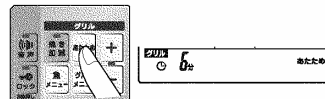
5 グリル操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

② モード設定

あたためキーを押します

あたため表示が点灯し、「6分」が表示されます。

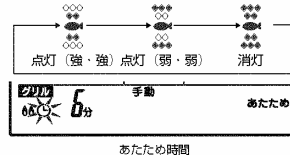


- グリルセット「+」、「-」キーであたため時間を設定します。
グリルセット「+」、「-」キーで3～9分まで0.5分刻みで増減が可能です。
あたため時間をセットしない場合は、点火6分後に自動消火します。
タイマー設定の目安として→ 43ページの表をご参照ください。
- あたため途中でタイマー時間を変更したい場合は、天面表示部の点火確認表示が点灯している間は変更できます。点火確認表示が消灯している場合は、変更できません。
庫内の温度が高いとブザーが「ブー」と鳴ってあたためキーを受け付けられない場合があります。その場合はとびらを開けて約5分待ってからお使いください。

③ 点 火

操作ボタンを押す

天面表示部のあたため表示と設定した時間が点灯し、火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。



④ 自動消火・余熱時間開始

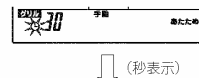
自動消火と同時に約2分間の余熱時間を開始

自動消火し、点火確認表示が消灯します。
※余熱を行うことで、調理物の中まで熱を加えます。
加熱時間終了まで行ってください。

⑤ 調理終了

1 調理終了（あたため完了）すると…

ブザーが「ビビッ」と3回鳴ってお知らせし、同時にグリル表示部に「30」（秒表示）と表示され、カウントダウンが始まります。



2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴るとともに火力表示ランプが点滅し、グリルタイマーが「0」を表示します。



⑥ 終 了

グリルの消火操作をする

→ 33ページを参照してください。



グリルの使いかた

グリルあたためタイマーの目安時間

下記の目安時間です。あたためる料理の大きさ・形・量・置き方によってでき上がりが異なります。下記の表を参考にしてください。

	メニュー	点火時表示 「6分」の場合 目安時間	置き方	調理のポイント
揚げもの	コロッケ 2個 厚さ: 20mm 重さ: 60g x 2個	約 8.0分	 中央の手前側に並べて置く	●高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分をはさみで切り取ったり、こそげ取って召し上がってください。
	からあげ 4個 厚さ: 30mm 重さ: 30g x 4個	約 7.0分	 手前中央に置く	●冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたためにくい場合があります。
	とんかつ 1枚 大きさ: 150 x 80mm 厚さ: 20mm 重さ: 120g	約 8.0分	 中央	●大きめの料理は半分に切るとあたためやすくなります。
	あじのフライ 2枚 厚さ: 20mm 重さ: 90g x 2枚	約 8.0分	 中央	●あたためモードに適合しない料理 ・天ぷら (かき揚げやえびなど) …形・大きさによって焦げやすいため ・ギョウザ…皮の部分が焦げやすいため
焼きもの	あじの塩焼き 1尾 厚さ: 30mm 重さ: 150g	約 9.0分	 頭が奥になるように中央に置く	
	塩鮭の切身 1切 厚さ: 10mm 重さ: 70g	約 7.0分	 手前中央に置く	
	ぶりの照焼き 1切 厚さ: 20mm 重さ: 80g	約 7.0分	 手前中央に置く	
	ハンバーグ 1個 厚さ: 20mm 重さ: 120g	約 9.0分	 中央	

* あたためモードを設定しますと火力を強火から弱火に自動的に調節します。最後の2分間は余熱であたためます。(バーナーは自動消火します。)

お願い

- グリル皿や焼網・下火力バーはこまめにお手入れしてください。汚れの臭いが料理に移る原因になります。
- あたため定時はマニュアルモードであたため具合を確認し、あたためすぎに注意して行ってください。

安全・便利機能を使いましょう

音声お知らせ機能



音声表示ランプが点灯している場合は、「標準モード」または「親切モード」に設定されています。
「標準」モード……標準の音声モードです。安全機能の報知やネクストガイドをします。
「親切」モード……標準モードよりもさらに多様な音声ガイドを行います。



消灯している場合は、音声がなくブザーのみの「音声「切」モード」に設定されています。

音声の確認 (音声表示ランプが点灯しているとき)

- ①ピッと音がするまで (約0.3秒) 電源スイッチを押すと電源ランプが青色に点灯します。
- ②グリル操作部を押し開けます。
- ③「音声」キーを押します。
- ④設定された音声の状態がグリルタイマー表示部に表示されます。



「標準」モード 「親切」モード 音声「切」モード

数字は音量を表示しています。(音量小= 1、音量中= 2、音量大= 3)

上図の場合は2なので音量中を表しています。

・設定変更しない場合は10秒後に表示が消えます。



音声・音量の設定

- 音声を設定する (音声表示ランプが点灯していないとき)
 - ・何も使用していない状態で音声キーを押すと、ブザーの音量 (1 ~ 3) を表示します。もう一度音声キーを押すと、音声表示ランプが点灯し、「標準モード」に設定されます。
 - ・「音声」キーを押すごとに「親切モード」→「音声「切」モード」→「標準モード」の順でモードと表示部が切り替わります。

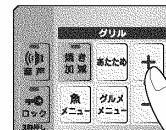


- 音量の設定
 - ①音声表示ランプが点灯しているとき
 - ・音声表示ランプが点灯している場合、前節の「音声の確認」でモードの確認と音量の確認ができます。音量を変更するときは、グリルセットキー [+、-] で変更できます。
 - ・設定 10 秒後に表示が消えます。

- ②音声表示ランプが点灯していないとき (ブザーの音量設定)

音声「切」モードのときにブザーのみの音量を設定したいときは、音声キーを一度押し、[+、-] キーで音量を変更してください。

・設定 10 秒後に表示が消えます。



音声のご紹介

- 通常使用される主な各操作・設定・状況によりお知らせする主な音声は、以下の通りです。
- コンロ使用時は操作されたコンロを報知します。(例：右コンロ鍋なし検知時→「右コンロ、なべを置いてください」)

操作・設定・状況		報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
電源	電源 SW ON……長押し 0.3 秒	ビッ	「電源が入りました」	—
	電源 SW OFF	ビッ	「電源を切りました」	—
	オートオフ	ビビッ	「電源を切ります」	—
ロック機能	ON 機能設定	ビッ	「ロック」「設定しました」	—
	OFF 機能解除	ビッ	「ロック解除しました」	—
	ON ロック中の操作	ブー	「ロック中です」	「ロック中です」
コンロ	点火	ビッ	「点火します」	—
	消火	ビー	「消火しました」	—
	最大火力設定時、操作ボタンを右へ回した場合	ビビー	「火力最大です」	—
	最大火力設定時、操作ボタンを左へ回した場合	ブブー	「火力最小です」	—
	点火	ビビッ	「点火します」 「タイマーを設定できます」 「タイマーを ** 分に設定しました」	「タイマーを設定できます」
	消火	ビー	「消火しました」	—
	タイマー変更時	ビッ	「タイマーを ** 分に設定しました」	—
	最大火力設定時、操作ボタンを右へ回した場合	ビビー	「上火強」「下火強です」	—
	最大火力設定時、操作ボタンを左へ回した場合	ブブー	「上火弱」「下火弱です」	—
	30 秒前表示	ビビッ×3	「タイマーをまもなく終了します」	—
点火ボタン	終了時	ビー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」
	点火後 30 秒以上経ってから魚メニューキー、グリルメニューキーを押した場合	ブブー	「タイマー調理中です」 「オート調理の設定はできません」	「タイマー調理中です」 「オート調理の設定はできません」
	火力変更時	ビッ	「火力を変更しました」 「上火 *」「下火 *」です」	—
	点火	ビッ	「点火します」	—
	鍋を上にした状態	ビビッ	「なべを置いてください」	「なべを置いてください」
	鍋を上げた状態	ビビッ	「なべを置いてください」 「なべを置いてください」 「まもなく消火します」	「なべを置いてください」 「なべを置いてください」 「まもなく消火します」
	1 分間経過後も鍋がない状態が続いた場合	ビー×3	「消火しました」	「消火しました」
	機能解除	ビビビッ	「センサーを解除しました」	「センサーを解除しました」
	初回小火	ビビッ	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりました」	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりました」
	小火時に火力調節した場合	ブブー	「安全装置が働き火力自動調節中です」 「火力調節できません」	「安全装置が働き火力自動調節中です」 「火力調節できません」
センサー解除	ON 終了時	ビー	「30 分連続使用のため安全装置が働き消火しました」	「30 分連続使用のため安全装置が働き消火しました」
	OFF 機能復帰	ビッ	「センサーを有効にしました」	「センサーを有効にしました」

操作・設定・状況		報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
揚げもの	設定時	ビッ	「揚げものです」 「温度を設定できます」(確定後) 「揚げものの温度を ***℃に設定しました」	「温度を設定できます」
	設定温度到達時	ビビッ×3	「設定温度になりました」	「設定温度になりました」
	設定温度変更時	ビッまたはブッ	「揚げものの温度を」 「***℃に設定しました」	—
	最大設定時、「+」キーを押した場合	ビビー	「揚げものの温度最大です」	—
	最小設定時、「-」キーを押した場合	ブブー	「揚げものの温度最小です」	—
	取り直し	ビッ	「設定を取り消しました」	—
炊飯	ごはん 設定時	ビッ	「ごはんです」	—
	ごはん 炊けかけて……	ビビッ×3	「消火しました」 「煮らし中です」	「消火しました」 「煮らし中です」
	30 秒前表示	ビビッ×3	「炊飯をまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「ごはんが炊けました」	「ごはんが炊けました」
	おかゆ 設定時	ビッ	「おかゆです」	—
	おかゆ 終了時	ビー	「おかゆが炊けました」	「おかゆが炊けました」
	取り直し	ビッ	「設定を取り消しました」	—
	モード変更受付不可	ブブー	「炊飯中です」 「変更できません」	「炊飯中です」 「変更できません」
	設定時	ビッ	「湯わかし保温です」 「沸騰後の保温時間を設定できます」(確定後) 「** 分に設定しました」	「沸騰後の保温時間を設定できます」
	0 分設定 終了時	ビー	「湯わかしを終了しました」	「湯わかしを終了しました」
湯わかし	保温時間設定時	ビッ	「タイマーを ** 分に設定しました」	—
	沸とう	ビビッ×3	「お湯が沸きました保温中です」 「** 分後に消火します」	「お湯が沸きました」 「保温中です」
	終了予告 30 秒前表示	ビビッ×3	「湯わかし保温をまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「湯わかし保温を終了しました」	「湯わかし保温を終了しました」
	設定時	ビッ	「調理タイマーです」 「タイマーを設定できます」(確定後) 「** 分に設定しました」	「タイマーを設定できます」
	調理タイマー時間変更時タイマーキーを押した場合	ビッ	「タイマーを ** 分に設定しました」	—
タイマー	最大設定時、「+」キーを押した場合	ビビー	「タイマー最大です」	—
	最小設定時、「-」キーを押した場合	ブブー	「タイマー最小です」	—
	30 秒前表示	ビビッ×3	「タイマーをまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」
消し忘れ 消火	5 分前表示	ビビッ×3	「安全装置が働き 5 分後に消火します」	「安全装置が働き 5 分後に消火します」
	30 秒前表示	ビビッ×3	「タイマーをまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」

操作・設定・状況		報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」	
グリル	魚メニューを選択	ビッ	「魚メニューに設定しました」 「メニューを選択してください」 2秒後「※焼きますです」	「メニューと焼き加減を設定できます」	
	メニュー 選択	丸・姿焼	ビッ	「※焼きますです」	—
		切身	ビッ	「切身です」	—
		干物	ビッ	「干物です」	—
		取り消し	ビッ	「設定を取り消しました」	—
	焼き加減	標準	ビッ	「標準です」	—
		強め	ビッ	「強めです」	—
	弱め	ビッ	「弱めです」	—	
	点火	ビッ	「点火します」	—	
	30 秒前表示	ビッ× 3	「オート調理をまもなく終了します」	—	
	終了時	ビー	「オート調理終了しました」	「オート調理終了しました」	
	グルメメニュー調理を選択	ビッ	「グルメメニューに設定しました」 「メニューを選択してください」 2秒後「グラタンです」	「メニューと焼き加減を設定できます」	
	メニュー 選択	グラタン	ビッ	「グラタンです」	—
		ローストビーフ	ビッ	「ローストビーフです」	—
		ピザ	ビッ	「ピザです」	—
		ホイル焼き	ビッ	「ホイル焼きです」	—
	焼き加減	取り消し	ビッ	「設定を取り消しました」	—
		標準	ビッ	「標準です」	—
	強め	ビッ	「強めです」	—	
	弱め	ビッ	「弱めです」	—	
	点火	ビッ	「点火します」	—	
	30 秒前表示	ビッ× 3	「オート調理を」 「まもなく」「終了します」	—	
	終了時	ビー	「オート調理終了しました」	「オート調理終了しました」	
モード変更受付不可	ブブー	「オート調理中です変更できません」	「オート調理中です」 「変更できません」		
点火時にモード受付不可……庫内 T H の温度が高い場合（2 度焼き）	ブブー	「グリルが熱くなっています」 「冷めるまで」 「しばらくお待ちください」	「グリルが熱くなっています」 「冷めるまで」 「しばらくお待ちください」		
オート調理設定解除時	ビッ	「設定を取り消しました」	—		
あたため	設定時	ビッ	「あたためです」 「タイマーを設定できます」（確定後） 「** 分に設定しました」	「タイマーを設定できます」	
	30 秒前表示	ビッ× 3	「タイマーをまもなく終了します」	—	
	終了時	ビー	「終了しました」	「終了しました」	
	タイマーキーを押した場合	ビッまたは ブッ	「タイマーを** 分に設定しました」	—	
	最大設定時、「+」キーを押した場合	ビビー	「タイマー」「最大です」	—	
	最小設定時、「-」キーを押した場合	ブブー	「タイマー」「最小です」	—	

操作・設定・状況		報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
高濃度自動調節機能	初回小火時	ビピッ	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりました」	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりました」
	小火時に火力調節した場合		「安全装置が働きました」 「火力自動調節中です」 「火力調節できません」	「安全装置が働きました」 「火力自動調節中です」 「火力調節できません」
感震停止機能作動		ビー×5	「安全装置が」 「働きました」 「強いゆれを検知し」 「消火しました」	「安全装置が」 「働きました」 「強いゆれを検知し」 「消火しました」
天ぷら油過熱防止機能、焦げつき消火機能、過熱防止機能の作動			「安全装置が」 「働きました」	「安全装置が」 「働きました」
立ち消え安全装置作動		ビー×3	「安全装置が」 「働きました」	「安全装置が」 「働きました」
点火時エラー時（不着火）鍋換知エラー			「火がついていません」 「もう一度」「点火」 「してください」	「火がついていません」 「もう一度」「点火」 「してください」
点火時エラー時（不着火）	モード未設定時		「火がついていません」 「メニューを選択してください」 「もう一度」「点火」 「してください」	「火がついていません」 「メニューを選択してください」 「もう一度」「点火」 「してください」
モード設定時				
グリル過熱防止センサー			「安全装置が」 「働きました」 「消火しました」 「グリルが」 「熱くなっています」	「安全装置が」 「働きました」 「消火しました」 「グリルが」 「熱くなっています」
コンロ・グリル・液晶サーミスタ断線エラー・配線の接触不良、配線の接触不良・電装ユニットの回路故障、センサー解除スイッチ故障		ビー	「安全装置が」 「働きました」	「安全装置が」 「働きました」
電磁弁・セーフティバルブ・立ち消え安全装置・感震器の断線および回路故障、モーター位置エラー			「安全装置が働きました」 「ガスの元栓を閉じ取扱説明書をご確認ください」	「安全装置が働きました」 「ガスの元栓を閉じ取扱説明書をご確認ください」
全バーナ OFF 後も、冷却ファンが回っている場合		ー	「本体内部が熱くなっています」 「冷却ファンを」 「引き続き」「運転します」	「本体内部が熱くなっています」 「冷却ファンを」 「引き続き」「運転します」
オールリセット		ピッ	「リセットしました」	「リセットしました」

電源オフ時間・コンロ消し忘れ消火機能時間・感震停止機能を任意に設定【カスタマイズ機能】

この機能はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

- 電源オートオフ時間：1～25分の間で1分単位に設定できます。購入時は、「3分」に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間：30分～120分間で（全コンロバーナー同じ時間）設定できます。購入時は「120分」に設定されています。
- 感震停止機能：「on（設定）」、「oF（解除）」に設定できます。購入時は、「on」に設定されています。

① 準備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

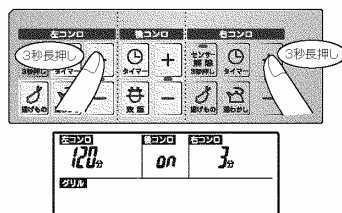
2 コンロ操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

② モード設定

左右コンロのコンロタイマー「+」キーを同時に長押しする（3秒以上）

各表示部が点灯し、カスタマイズ機能設定モードに入ります。



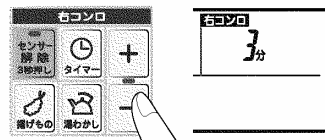
図の時間表示は、110-R821型・110-R823型を示しています。

110-R820型・110-R822型の場合、下記のように表示されます。

- 電源オートオフ時間は、左コンロ表示部に「3分」が表示されます。左コンロのコンロセット「+」キーを押し設定してください。
- コンロ消し忘れ消火機能時間は、右コンロ表示部に「120分」が表示されます。右コンロのコンロセット「+」キーを押し設定してください。

◆電源オートオフ時間を設定する場合

1～25分の間で、1分単位で変更できます。
右コンロのコンロタイマー「+」キーを押す

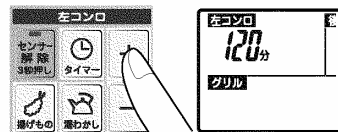


◆コンロ消し忘れ消火機能時間を設定する場合

30分～120分に設定できます。

左コンロのコンロセット「+」キーを押す

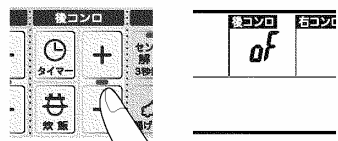
- 全コンロバーナー同じ時間に設定されます。



◆感震停止機能を設定する場合

「on（設定）」、「oF（解除）」に設定できます。

後コンロのコンロタイマー「+」キーを押す



ワンポイント

- 「+」キー以外のモードキーを押すと、設定を確認します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。

設定を購入時に戻す【リセット機能】

購入時の設定状態にリセットすることができます。

① 準備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

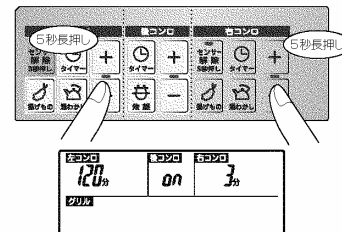
2 コンロ操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

② リセット

左右のコンロタイマー「-」キーを同時に長押しする（5秒以上）

「ピッ」とお知らせして初期状態の設定に戻ります。



ワンポイント

- 「+」キー以外のモードキーを押すと、設定を確認します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。

震動を検知して自動消火【感震停止機能】

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルともに自動消火します。

- 使用していたコンロまたはグリルの天面表示部に「22」と表示して、火力表示ランプを点滅させます。

◆感震停止機能が作動したあとで

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

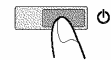
火力表示ランプと「22」表示が消灯します。



2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

- 再使用するときは、周囲の安全を確認してから使用してください。



レンジフード連動機能

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。

※コンロやグリルを点火するとコンロ前面より赤外線が発信され、対応レンジフードであれば、自動的に「中」運転します。

※レンジフードファンの運転切替をする場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。

自動運転

① 運転

機器の点火操作をします。→ 20・32 ページ

レンジフードファンが自動的に「中」の風量にて運転します。なお、すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。



② 停止

機器の消火操作をします。→ 20・33 ページ

ただしレンジフードファンの運転は消火操作を行って約 3 分後に自動停止します。



ファンポイント

- 消火操作を行っても他のコンロやグリルなど使用中は停止しません。
全ての操作ボタンを消火の状態にしたとき、レンジフードファンが停止します。
- 自動消火時（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）にはレンジフードファンは自動停止しません。
機器の消火操作を行ってください。

手動運転

レンジフードファン側の操作部で行います

① 運転

レンジフードファンの運転キーを押し、風量を設定してください。

② 停止

レンジフードファンの切キーを押し運転を停止してください。

照明

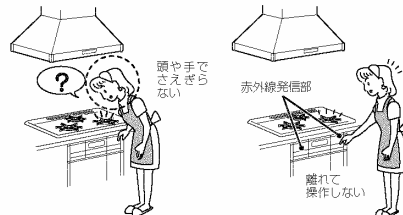
レンジフードファン側の操作部で行います

レンジフードファンの照明キーを押し、照明の点灯・消灯を行ってください。

ワンポイント

下記のように操作すると動作しない場合がありますが故障ではありません。

- 赤外線発信部の近くに立ち過ぎている。離れすぎている。
- 前かがみで操作し、手や頭で信号がさえぎられている。
- ガス機器の横に立って操作している。



- テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
 - 黒服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
 - ガス機器に太陽光が当たった状態で操作している。
- ※ 運動しにくい場合は、レンジフードファンの操作部で操作してください。

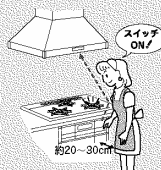
お願い

- 指定外のレンジフードファンでは運動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店またはちよりの大阪ガスにご連絡ください。
- レンジフードファン側が常時換気設定時にコンロ側を停止しますとレンジフードファン設定の常時換気設定に戻ります。停止する場合はレンジフードファン側で操作してください。
- レンジフードファンの使い方はレンジフードファンの取扱説明書をお読みください。

お願い

レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードファンで受信し、レンジフードファンを作動させます。点消火操作時はカウンターから 30cm 程度はなれ、左右の発信部のいずれかの正面に立って右図のように操作してください。

※ 赤外線発信部からの信号は人や壁に反射して、フード本体の赤外線受信部に届きます。前かがみで操作し、頭で受信部への信号をさえぎらないように操作してください。
※ 赤外線発信部およびフード本体の赤外線発信部が汚れていると、レンジフードファンと連動しない場合があります。汚れている場合は掃除をしてください。



お手入れの道具と洗剤について

その① お手入れのしかた

- 1 ガス栓（ねじガス栓）を開める
機器が十分に冷えたことを確認してください。
- 2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する
- 3 洗剤をスポンジや布に含ませて拭く
スプレーで洗剤を直接かけないでください。

- 4 水洗いしたあと、水拭きをする
水気や洗剤を残さないようにします。

お願い

- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

ワンポイント

- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その② 使ってよい道具と洗剤

使ってよい道具・洗剤



- ①布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませて拭く
- ②乾いた布で水気を拭き取る

その③ 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤



- 硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
- スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。
- 研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
- 基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。
- もし使う場合は、「お手入れのポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
- 部品やホーロー・塗装の表面が変質し、樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。
- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

注意



必ず守る

■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を開め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などではがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「各部品のセット」⇒13・14ページを参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。
- ※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

つまり、たまり、汚れはありませんか？

バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー・下火カバーなど

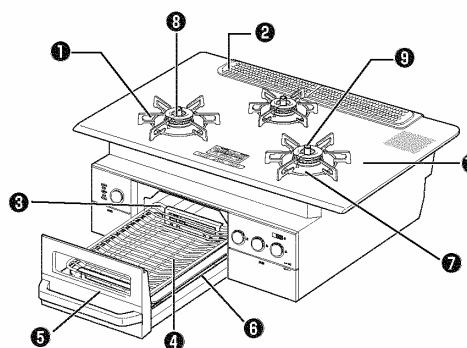
- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっています。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れています。
- グリル皿に多量の脂がたまっています。

正しくセットする ⇒ 13・14ページ

お手入れする ⇒ 55～58ページ

お手入れのポイント

①～⑩の各部品のお手入れのポイントを55～58ページで説明しています。



- ① ごとく
- ② 排気口カバー
- ③ 下火カバー
- ④ グリル焼網
- ⑤ グリルとびらガラス
グリルとびら
グリル皿受け
- ⑥ グリル皿
- ⑦ バーナーリング
バーナーキャップ下部
バーナー本体
- ⑧ バーナーキャップ上部
バーナーキャップ下部
バーナー本体
- ⑨ 立消え安全装置（炎検知部）
電極（点火プラグ）
温度センサー
- ⑩ ガラストッププレート

※もっと詳しい各部の名称は13・14ページをご覧ください。

①ごとく（ホーロー）、②排気口カバー、 ⑧バーナーキャップ上部（ホーロー）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる
そのまま置いておくか、つけ置きしておくで汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
2. 水洗いし、水気を拭き取る

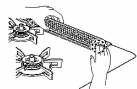
❖それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

1. 水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす
重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやへらを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
2. 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます

❖排気口カバーのはずし方

1. 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします



①ごとく（ステンレス製）、③下火カバー、 ⑧バーナーキャップ上部（ステンレス製）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす
細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす
2. 水洗いし、水気を拭き取る

❖表面が変色した場合は？

1. ステンレス部品用のお手入れ道具あるいは、市販の研磨剤入りスポンジを使って洗う
2. 水洗いし、水気を拭き取る

お願い

- スポンジの硬い面、クリームクレンザーおよびステンレス部品用のお手入れ道具で汚れを落とす場合、ステンレス表面が傷つくことがあります。性能に問題はありません。
- 目立たない部分で試してからお使いください。
- ステンレス製のごとくやバーナーキャップ上部は、炎の熱により変色しますが、性能上、問題はありません。

❖下火カバーのはずし方

下火カバーを少し上に持ち上げてはずしてください → 13ページ

⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いする

❖グリルとびらのはずし方・取り付け方

取りはずし方

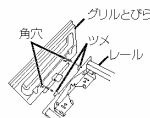
1. グリルとびらを止まるまで引き出し、グリル焼網、グリル皿、グリル皿受けを取り出す

2. グリルとびらについている押えパネを矢印方向に押しながらはずす



取り付け方

1. レール手前のツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む



2. グリルのとびらを、の方向に回転させる
3. 押えパネがレール側に確実にハマっているか確認する

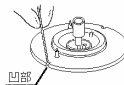


④グリル焼網（フッ素コート）、⑥グリル皿（クリアコート）、⑦バーナーリング（クリアコート）

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする
そのままにしておく、シミが残ったり、変色することがあります。

❖汚れがひどいときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。
凹部
バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。

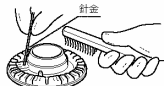


お願い

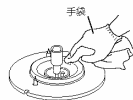
- 強いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- クリームクレンザーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- バーナーリングとガラスのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとガラスの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングのクリアコートが変色することがあります。
- グリル皿中央部に力がかかるぎるとグリル皿が変形してグリルとびらが出し入れできなくなります。力をかけすぎないでください。
- グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です。長時間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったフッ素コートがはがれることがあります。
(取替部品として準備しております。) → 68ページ

⑧バーナーキャップ下部・バーナー本体

- 汚れていたら、拭き取る
- バーナー部は目づまりしてたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする
目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。



- 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどで拭き取る

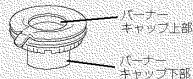


- バーナーキャップは水洗いをする

水洗いしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

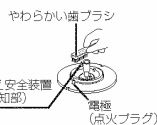
お願い

- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップ上部とバーナーキャップ下部を分解しないでください。



⑨立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサー

- 汚れていたら、柔らかい布などで拭き取る
- 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れする



- 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れを拭き取る



お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。

⑩ガラスストッププレート

- 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジで拭き取る

油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジで拭き取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびりついてとれにくくなります。

- 乾いた布で仕上げをする

❖「汚れがひどいときは?」「油膜やくもりが残るときは?」
「バーナー付近が変色したように見えるときは?」

- 台所用中性洗剤和水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、ガラスストップ専用クリーナーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。
- 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水拭きをする
- 乾いた布で仕上げをする

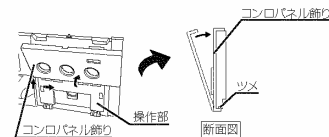
お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の方は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやミカキ粉などは、ガラス面および、バーナーリングの塗装部分を傷つけますので使わないでください。(ただし、万一塗装がはがれても、そのまま使いになれます)
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート枠の表面の塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラスストップのお手入れにクリームクレンザーを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなったり、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接ガラスストッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。
- 拭き取りの際は、バーナーリングやバーナー本体にクリームクレンザーがかからないように気をつけてください。
- ガラスストップのお手入れには専用クリーナーをおすすめします。
- ガラス端面に衝撃を加えると、トッププレートの割れ欠けの原因となりますので十分注意して取り扱ってください。

お手入れ等で万一パネルがはずれた場合は以下のように取り付けてください。

❖コンロパネル飾り、グリルパネル飾りの取り付け方

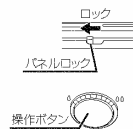
- コンロパネル飾りの下側のツメを引っ掛けて本体に合わせる



※操作部を半開きの状態にして取り付けると取り付けやすくなります。

- コンロパネル飾りの上面にある、パネルロックを左側へ動かして、コンロパネル飾りを固定する

- 各操作ボタンを押して、操作ボタンを出しスムーズに回転することを確認してください。
- グリルパネル飾りも同様に取り付ける。

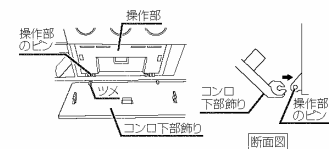


❖コンロ下部飾り、グリル下部飾りの取り付け方

- コンロ下部飾りのツメのミゾを操作部のピンにはめ込む

- コンロ下部飾りを回転させて操作部にはめ込む

- 操作部を開閉させてスムーズに動くことを確認してください。動きが悪い場合は、上記のコンロパネル飾りの取り付けをやり直してください。



- グリル下部飾りも同様に取り付けます。

お願い

- パネルロックを必ず左側へ止まるまで動かして固定してください。
- 指が入らない場合はドライバーなどの薄いもので行ってください。

もう一度、ご確認ください

調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	20・32
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	34・36 41
	●バーナー炎口がつまっていますか？	57
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	14
	●アルミはく製する受けを使用していますか？ 使用しないでください。	16
	●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？	10・12
	●鍋なし検知機能がはたらきました。	5・19
	●ロックを解除していますか？	15
	●グリルは着火までに時間がかかります。	—
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていますか？	57
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	14
	●アルミはく製する受けを使用していますか？ 使用しないでください。	16
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	63
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	11
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	11
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなる ことがあります。異常ではありません。	—
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごく とく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
③火力が変わらない	●火力調節時に一瞬炎が黄色くなったたり大きくなる場合がありますが異常 ではありません。	—
	●火力調節しても炎の大小が変わらないようにみえる位置があります が、異常ではありません。	20

こんな場合は	調べてください	参照ページ
④電源を入れたときや使用中、消火後に音が出る ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする ・モーター音がする ・「シャー」と音がする ・コンロ前面（左側）から温風が出る ・点火初期に「ポッポッ」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がしますが、異常 ではありません。	—
	●点火後や消火後にキシミ音がしますが、過熱や冷却されるときに、金属 が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●火力を調節したり、初期チェックするときの機器の音です。異常では ありません。	—
	●使用中や使用後にモーター音がしますが異常ではありません。 天面表示部が高温になる前に冷却ファンが作動し空冷します。	—
	●使用中や使用後にコンロ前面（左側）から温風が出ることがありますが が異常ではありません。 天面表示部が高温になる前に冷却ファンが作動し空冷します。	—
⑤点火すると他のバーナーもスパークする	●他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。	20・32
	●操作ボタンから手を放してもスパークがつづきます。（最長約 10 秒） 異常ではありません。	20・32
⑥操作ボタンから手を放してもスパークしている	●網なし検知機能がはたらきました。	5・19
	●網なし検知機能がはたらきました。	
⑦温度センサー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて 消火した ・揚げものがうまくできない ・小火になって 1 分後に消火 する	●なべの形状や材質が適していますか？	16・17 18
	●土なべや耐熱ガラスや圧力なべを使用していますか？ まれに焦げつき消火機能がはたらき、消火する場合があります。再点 火してください。	
	●なべ底が凹凸していませんか？	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？	5・20 63
	●なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度と異なる場 合があります。設定温度を加減してお使いください。	
	●から焼きに近い調理をしていますか？	19
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	
	●長時間使っていませんか？ コンロ消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	16
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火⇄小火を繰り返す、この状態が 30 分間続くことと消火します。	
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	—
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	—
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理して いませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	—
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	63

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	●なべの形状や材質が適していますか？	17・26
	●火力は適切ですか？	
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？沸とう前にお知らせブザーが鳴ったり、ふきこぼれることがあります。（水量 500ml～2ℓが適切です。）	17
	●薄手のなべを使っていますか？消火する場合があります。	26
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	—
⑨上手に炊飯・おかゆができない ・ふきこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●一度わかしお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	—
	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	18
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	23
	●無洗米を使っていますか？ 1、2 度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして「洗米おき」モードで炊飯してください。	
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	—
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中でふたを開けませんでしたか？	24
	●むらしたあと、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをすらすなどの工夫が必要です。	
⑩コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	4・5
	●コンロタイマー、またはグリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	6・7
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約 5 分程度待ってから使用してください。	20・63
	●器具が震動したり、キャビネットのとびらを強く閉めていますか？	4・30
	●グリルとびらを早い操作で開閉していませんか？	50・63
	●天面表示部の過熱防止センサーが作動しました。コンロを覆ってしまうような大きななべや焼網などを使用した場合、消火する場合があります。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑪グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない	●しっかり解凍していますか？	31・38 39・40
	●みそやかすは取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●焼き加減の設定、魚の置き方は合っていますか？	—
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておろその油を焼き切るためで異常ではありません。	30
⑫ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●食材にあった火力調節をしてください。	33・38 39
	●安全機能が作動しています。確認してください。	63
⑬ランプが点滅する ・操作部のモードランプ ・点火時にランプが点灯して消えた ・電源ランプが点滅している	●自動消火したあと、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	20・33
	●特殊な操作で入るデモモードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
	●なべがのっていますか？	5・19
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●機器をロックしていませんか？	15
	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	55
⑮機器の中が赤く見える	●ごとくがホーローの場合、先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。	14
	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—
⑯グリル皿にシワ状の模様が見える ・グリル皿が一部黒ずんで見える	●加工上で発生するものであり、機能・性能上全く問題ありません。	—
⑰コンロ側の操作でレンジフードファンが連動しない（赤外線反射式）	●コンロ部・レンジフードファンの発信部または受信部が汚れていませんか？	51
	●赤外線発信部からの信号がさえぎられていませんか？	
⑱コンロを停止してもレンジフードファンが停止しない	●離れて操作されていませんか？	—
	●レンジフードファンタイマーの作動中は停止しません。すぐに停止させたい場合はレンジフードファン側の停止用キーを押してください。	51

表示とブザーについて

ブザー音	表 示	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー 5 回	 02 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能 作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな？と思ったら⑦」を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火する場合があります。	5・16 60
		小バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動			
		チャオバーナー	焦げつき消火機能作動			
	 22 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー	コンロ・グリル使用時感震 停止機能作動	地震が発生したときなど	●操作ボタンを押して戻す。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を 閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの 大阪ガスにご連絡ください。	50・69
		小バーナー				
		チャオバーナー				
ピー 3 回	 14 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー	温度センサー 過熱防止機能作動	過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しま した	●一度電源スイッチを切ってください。 ●しばらく（約 5 分）待ってから再点火を行う。	60
		小バーナー				
		チャオバーナー				
	 12 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった 鍋なし検知が作動した場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	5・19 20・59
		小バーナー				
		チャオバーナー				
	 11 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー	鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知し た場合）	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	7・32 59
		小バーナー				
		チャオバーナー				
	 12 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	グリル	立消え安全装置の作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・ 少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、 点火してもすぐに消火します。 ●約 5 分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	7・30 31・33 61
			グリル			
			グリル			
	 02 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から設定した時間がたち消火しました 高温状態が 30 分継続しました。	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	5・6 20・27 60・61
		小バーナー				
		チャオバーナー				
	 00 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー	電池電圧低下エラー （バックアップ用電池ケー ス使用時）	乾電池が消耗し自動消火しました。	●新しい乾電池に交換する。	67
		小バーナー				
		チャオバーナー				
ピー 1 回 （約 2 秒）	 08 火力表示ランプ点滅	標準バーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	27・61
		小バーナー				
		チャオバーナー				

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら

ブザー音	表 示	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ビー 1 回 (約 2 秒)	  火力表示ランプ点滅	グリル	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	33・35
	 火力表示ランプ点滅	小バーナー	炊飯モード (ごはん・おかゆ) 終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	24
	  火力表示ランプ点滅	標準バーナー チャオバーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	25・26
ブザーが 鳴り続ける (約 8 秒)	    火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	基板エラー 電子部品の故障	異常を検知しました 部品が故障しています	●電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ガス栓 (ねじガス栓) を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	69
	   火力表示ランプ点滅 表示部点滅	グリル	温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
	  火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
	  火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	モーター位置エラー			
	  火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー	センサー解除スイッチ異常			
	  火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	感震器断線エラー			
	   火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー グリル	天面表示部 温度センサー回路エラー			
	  火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー グリル	冷却ファンの故障			

停電時のご使用について

バックアップ用電池ケースの使いかた

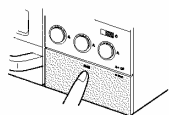
停電時に、電池ケース単 3 形アルカリ乾電池 (1.5V) 6 個をセットして、ご使用いただけます。

- 標準バーナーと小バーナーの使用ができます。
- 安全装置・各種温度機能・タイマー機能・音声機能は作動しますが、電池の消耗を抑えるため、天面表示部のバックライトは点灯しません。

1 機器が冷めていることを確認する

2 コンロ操作部の [押 : 開] 付近を指で押す

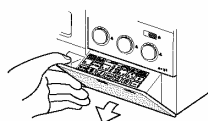
押し込んだ指を戻すとコンロ操作部が自動的に出てきます。



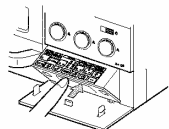
3 コンロ操作部ふたの両端上側を裏から手前へ押す

操作部と操作部ふたが分かれます。

ふたは水平位置で止まりますが、それより下に下げようとする、はずれる場合があります。この場合もふたを水平にして 2 カ所のツメを 1 つずつはめれば元に戻ります。(強い力が働くとはずれなくみになっており、故障ではありません。)

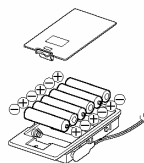


4 コンロ操作部を機器側へ押し込む

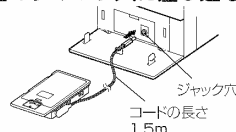


5 バックアップ用電池ケースに電池を入れる

新品の単 3 形アルカリ乾電池 (1.5V) 6 個を図のように①～⑥を確認して正しくはめ込んでください。



6 電池ケース接続ケーブルのジャックを機器のジャック穴に差し込む



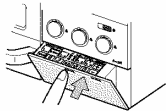
7 電池ケースを機器下のキャビネットまたは床に置き使用してください

停電復帰時のご使用について

使用中に停電が復帰した場合、自動消火します。停電が復帰したときは直ちに乾電池をはすしてください。電池ケース保管中に乾電池の液漏れ・短絡を防止するため、乾電池は電池ケースからはずして保管してください。

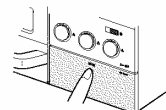
1 コンロ操作部ふたを機器側へ押し込む

操作部に操作部ふたがくっつき、操作部が開いた状態になります。



2 コンロ操作部の [押 : 開] 付近を指でゆっくり押す

操作部を本体に収納します。



ワンポイント

- 交換の目安は、新品のアルカリ乾電池を使用して約 10 時間です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以上になります。使用状況により寿命は変わります。

お願い

- 異種の乾電池や、古い乾電池を混ぜたりして使用しないでください。

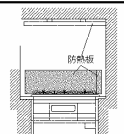
別売部品のご紹介 / 交換部品

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。もよりの大阪ガスサービスショップ、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

防熱板

- 設置場所で、可燃性の壁 (ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む) から 7.5cm 以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
- (4) 015-0100-0205.....側壁用 RB-60T.....天井用
- (4) 015-0100-0206.....後壁用 RB-15T.....天井用補助

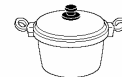


炊飯専用なべ <(4) 111-R001 型> <(4) 111-4010 型>

- 炊飯専用なべをお使いいただくと上手に炊飯することができます。



(4) 111-R001
(3 合炊き)



(4) 111-4010
(5 合炊き)

交換部品 (お客様にて取り替え可能な消耗部品)

- 下記の部品 (有償) は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は製品の型番をご確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

消耗品		品 番	110-R820 型・110-R821 型 110-R822 型・110-R823 型		
			希望小売価格 (税込)	希望小売価格 (税抜)	部品コード
ごとく	110-R820 型	チャオ・標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R4160950
	110-R821 型	小バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R6600951
	110-R822 型	チャオ・標準バーナー用	¥2,625	¥2,500	1110R8220002
	110-R823 型	小バーナー用	¥2,415	¥2,300	1110R8220004
バーナー キャップ	110-R820 型	チャオバーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R4160952
	110-R821 型	標準バーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R4160953
	110-R822 型	小バーナー用	¥1,575	¥1,500	1110R6600957
	110-R823 型	チャオバーナー用	¥2,520	¥2,400	1110R8220162
グリル皿			¥1,575	¥1,500	1110R8200025
			¥2,625	¥2,500	1110R8200024
下火カパー			¥420	¥400	1110R8200124
			¥420	¥400	1110R8200123

※ 2008 年 10 月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

アフターサービスは？／設置にあたって

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- サービス（点検・修理）を依頼される前に
「故障かな？と思ったら」⇒59ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名……………ビルトインコンロ
 2. 型番……………コンロ操作部右下に表示してあります。
 3. 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
 4. お客様名、住所、電話番号

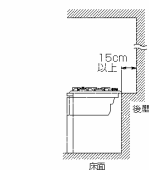
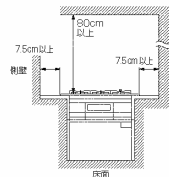
転居されるとき

- ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

設置にあたって（本体と壁との間はあけてください）

周囲との距離を確認してください

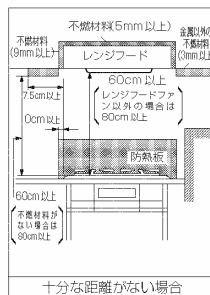
- 詳しくは設置工事説明書を参照してください
- 機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、80cm以上離す。
- 木製のような可燃性の側壁は7.5cm以上、後壁との距離は、15cm以上離す。
- 上記の距離を確保できない場合は、当社指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



注意

■必ず機器周りを確認してください。火災や発火の原因になります

- 落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
- 車両・船舶での使用はしない。
- 風の吹き込む場所に設置しない。
- 丈夫で水平な場所に設置する。
- 機器の上に照明器具や湯沸器、棚などを設置しない。（変形・変色の恐れ）
- キャビネットに背板があるか確認する。
部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。



この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

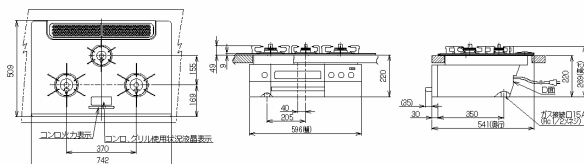
- 保証期間中は……
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理について
お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造切後6年間です。
但し、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は有料修理いたします。

長期間使用しない場合／寸法図／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- お手入れをしてよくと次回使用するときに便利です。⇒53ページ

寸法図



（単位：mm）

仕様

品名	ビルトインコンロ
型番	110-R820型・110-R821型・110-R822型・110-R823型
型式の呼び	RHB71WGV k（型式名：RB71WGV）
質量（本体）	28.0kg（付属品含む）
外形寸法	（トッププレート幅 742mm） 高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 541mm
ガス接続	15 A（1／2B）鋼管または金属可とう管
電源	AC100V（50Hz—60Hz 共用）
消費電力	7W（待機時消費電力 0.7W）
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー） ●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●消し忘れ消火機能（全バーナー） ●グリル過熱防止センサー ●鍋なし検知機能（チャオバーナー・標準バーナー） ●感震停止機能 ●天面表示部過熱防止センサー
点火方式	連続放電点火式
付属品	取扱説明書（保証書付）、設置工事説明書、クックブック（2冊）、クッキングプレート、プレートハンドル、バックアップ用電池ケース、下火カパー

ガスグループ （ガス種）	1時間当たりのガス消費量					全点火時 ガス消費量
	個別ガス消費量	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.86kW	8.76kW
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.00kW	9.40kW
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.10kW	9.40kW

（本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください）

危険

ガスくさいときはガス栓を開め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。



連絡する

6. お客さまへ

- (1) 無料修理やアフターサービスなどについてご不明の場合は、お買い上げ店もしくはもよりの大阪ガスへお問い合わせください。
- (2) 保証登録カードまたは領収証等にお買い上げ店名の記載のないものについては無効となりますので購入時に必ずご確認ください。
- (3) 本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- (4) ご転居の場合またはご贈答品等で保証登録カードまたは領収証等に記載してあるお買い上げ店に修理がご依頼できない場合には、もよりの大阪ガスへご連絡ください。お問い合わせ先については別添、大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。
- (5) 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
- (6) この保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

※保証登録カード・領収証等貼付欄

お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、または領収証等とセットして保管してください。

大阪ガス株式会社 大阪市中央区平野町4-1-2
Tel フリーダイヤル 0120-0-94817
(お客さまセンター)